



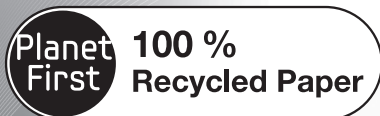
Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

MC286TATC**

Ketuhar Gelombang Mikro

Arahan pemilik & Panduan memasak

Harap maklum bahawa jaminan Samsung TIDAK merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, membetulkan pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyelenggaraan biasa.



Manual ini dibuat daripada 100 % kertas kitar semula.

bayangkan kemungkinannya

Terima kasih kerana membeli produk Samsung ini.



kandungan

Maklumat keselamatan.....	2
Panduan carian cepat	12
Ciri-ciri ketuhar	13
Ketuhar.....	13
Panel kawalan.....	13
Aksesori.....	14
Penggunaan ketuhar	14
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi	14
Memeriksa bagi memastikan ketuhar anda beroperasi dengan betul....	15
Menetapkan masa	15
Memasak/Memanas semula	16
Aras kuasa dan variasi masa.....	16
Melaraskan masa memasak.....	16
Memberhentikan proses memasak.....	17
Menetapkan mod penjimatan tenaga.....	17
Menggunakan ciri sensor masakan.....	17
Menggunakan ciri-ciri memasak yang menyihatkan	19
Menggunakan ciri naikkan doh/yogurt	21
Menggunakan ciri mencair beku kuasa	22
Perolakan.....	23
Menggril	24
Memilih aksesori	24
Menggabungkan ketuhar gelombang mikro dan gril.....	24
Menggabungkan gelombang mikro dan perolakan.....	25
Menggunakan ciri penyahbauan	26
Menggunakan ciri kunci kanak-kanak	26
Mematikan pembunyi bip.....	26
Panduan perkakas memasak	27
Panduan memasak	28
Penyelesaian masalah dan kod ralat	37
Penyelesaian Masalah.....	37
Kod ralat.....	37
Spesifikasi teknikal	38

maklumat keselamatan

MENGGUNAKAN BUKU PANDUAN INI

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

KETERANGAN BAGI SIMBOL DAN IKON



AMARAN

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.



AWAS

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.



Amaran; Bahaya kebakaran



Amaran; Permukaan panas



Amaran; Elektrik



Amaran; Bahan mudah meletup



JANGAN cuba.



JANGAN sentuh.



JANGAN runkas.



Ikuti arahan sepenuhnya.



Cabut palam kuasa dari soket dinding.



Pastikan mesin dibumikan untuk mencegah kejutan elektrik.



Hubungi pusat perkhidmatan bagi mendapatkan bantuan.



Nota



Penting

Bahasa Melayu - 2

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

Pastikan langkah-langkah keselamatan ini dipatuhi sepanjang masa.

Sebelum menggunakan ketuhar, pastikan arahan berikut diikuti.

AMARAN (Fungsi gelombang mikro sahaja)

- ☒ **AMARAN:** Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.
- ☒ **AMARAN:** Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.
- ☒ Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah sahaja.

- ☒ **AMARAN:** Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.
- ☒ **AMARAN:** Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.
- ☒ Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.
- ☒ Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetus api.

Bahasa Melayu - 3

★	Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalan atau kebakaran.
☞	Jika asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api;
★	AMARAN: Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda; oleh itu, pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.
★	AMARAN: Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.
☐	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.

★	Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.
☞	Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.
☐	Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.
★	Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
★	Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.
☞	Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

☐	AMARAN: Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup;
☐	Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.
☒	Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.
☒	Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.
☒	Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.
☒	Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.
☐	Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter atau atas kaunter sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

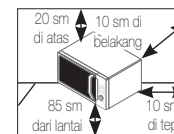
⚠ AMARAN (Fungsi ketuhar sahaja) - Select (Pilih)an

- ☒ **AMARAN:** Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.
- ☒ Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.
- ☐ **AMARAN:** Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.
- ☐ Pembersih wap tidak boleh digunakan.
- ☐ **AMARAN:** Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.
- ☒ **AMARAN:** Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas. Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.

	Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.
	Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.
	Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.
	Alat in boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.
	Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerek logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarakan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.
	Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

MEMASANG KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Letakkan ketuhar di atas permukaan rata setinggi 85 sm dari lantai. Permukaan mesti kukuh bagi membolehkannya menampung berat ketuhar dengan selamat.



1. Apabila anda memasang ketuhar anda, pastikan ada pengalihan udara yang mencukupi dengan meninggalkan sekurang-kurangnya 10 sm (4 inci) ruang di belakang dan di tepi ketuhar, manakala 20 sm (8 inci) di atasnya.
 2. Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar.
 3. Pasang gelang roda dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan bahawa pinggan putar berputar dengan bebas. (Model jenis pinggan putar sahaja)
 4. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.
-  Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi

mengelakkan bahaya. Bagi keselamatan diri, pasang kabel kepada soket AC yang dibumikan dengan betul.

- ☐ Jangan pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar. Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mestilah dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah menggunakan piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama ketuhar. Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

MEMBERSIHKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan secara tetap untuk mencegah minyak dan remah-remah makanan daripada terkumpul:

- Permukaan dalam dan luar
- Pintu dan kedap pintu
- Pinggan Putar dan gelang Roda (Model jenis pinggang putar sahaja)

- ☐ **SENTIASA** pastikan bahawa kedap pintu

bersih dan pintu tertutup dengan betul.

- ☐ Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

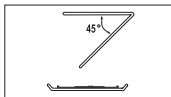
1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut dan air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
 2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam ketuhar dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
 3. Untuk melonggarkan remah-remah makanan yang telah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di dalam ketuhar dan panaskan selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
 4. Basuh pinggan yang selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.
- ☐ **JANGAN** tumpahkan air di dalam bolong-bolong. **JANGAN SEKALI-KALI**

menggunakan sebarang produk yang melelaskan atau pelarut kimia. Berhati-hati terutamanya apabila membersihkan kedap pintu bagi memastikan tiada serpihan yang:

- Berkumpul
- Mencegah pintu daripada tertutup dengan betul.

☑ **Bersihkan** rongga ketuhar gelombang mikro sebaik sahaja selepas setiap kali digunakan dengan larutan bahan cuci yang tidak begitu kuat, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.

Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih mudah jika pemanas ditolak sebanyak 45° ke bawah dan bersihkan. (Model pemanas berubah-ubah sahaja)



MENYIMPAN DAN MEMBAIKI KETUHAR GELOMBANG MIKRO ANDA

Beberapa langkah berjaga-jaga yang mudah harus diambil apabila menyimpan atau membaiki ketuhar gelombang mikro anda. Ketuhar tidak boleh digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- Engsel pecah
- Kedap semakin merosot prestasinya
- Bingkai ketuhar herot atau bengkok

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan sahaja yang boleh melakukan pembaikan.

☑ **JANGAN SEKALI-KALI** menanggalkan bingkai luar dari ketuhar. Jika ketuhar rosak dan perlu dibaiki atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya dari soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

☑ Jika anda ingin menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.
Sebabnya : Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian yang berfungsi di dalam ketuhar.

- ☑ Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.
- ☑ Mentol lampunya tidak boleh digantikan sendiri atas sebab-sebab keselamatan. Sila hubungi pusat penjagaan pelanggan Samsung sah yang berhampiran,

bagi meminta jurutera berkelayakan menggantikan mentol tersebut.

⚠️ AMARAN		⚡	🔥	💧	🚫
✖️	Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.	✓	✓	✓	✓
🚫	Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.	✓	✓	✓	✓
🔌	Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.	✓	✓	✓	✓
★	Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.	✓	✓	✓	✓
★	Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.	✓	✓	✓	✓

🚫	Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca.	✓	✓		
🚫	Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.	✓	✓	✓	✓
🚫	Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.	✓	✓		✓
🚫	Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.	✓	✓	✓	
🚫	Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.	✓	✓	✓	
🚫	Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.	✓	✓	✓	✓
🚫	Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.	✓	✓		
🚫	Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.	✓	✓	✓	
🚫	Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.	✓	✓		
🚫	Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.	✓		✓	✓
★	Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.	✓	✓	✓	✓

★	AMARAN: Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut: - Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit. - Balut dengan pembalut yang bersih dan kering. - Jangan sapu sebarang krim, minyak atau losen.	✓	✓	✓	✓
☐	Jangan masukkan dulang atau rak ke dalam air sejurus selepas memasak kerana ia boleh menyebabkan dulang atau rak retak atau rosak.				✓
☐	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro untuk menggoreng dengan minyak yang banyak kerana suhu minyak tidak boleh dikawal. Ini boleh menyebabkan cecair yang panas itu mendidih berlebihan.	✓			✓

⚠ AWAS		🔥	⚡	🚰	🗑️
★	Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll. Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik. Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.	✓		✓	✓
☐	Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.	✓		✓	✓
★	Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.	✓		✓	✓

☐	Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.	✓	✓		
☐	Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.			✓	✓
☐	Jangan tutup lubang-lubang alir pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.	✓		✓	
☐	Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.			✓	
★	Kacau cecair separuh masa semasa memanaskan atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.			✓	
★	Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.			✓	
☐	Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.	✓			✓
★	Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)	✓		✓	
★	Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.	✓	✓	✓	

Bahasa Melayu - 10

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELOKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN PADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG MELAMPAU. (FUNGSI GELOMBANG MIKRO SAHAJA)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

- Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.
- JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.
- JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengilang. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
 - (1) pintu (bengkok)
 - (2) engsel pintu (pecah atau longgar)
 - (3) kedap pintu dan permukaan kedap
- Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

- Pintu, Pemegang, Panel Luar atau Panel Kawal yang Lekuk, Calar atau Rosak.
- Dulang, Roda Pandu, Pengganding atau Rak Wayar yang rosak atau hilang.
- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecun dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

ARAHAN PEMASANGAN & PENDAWAIAAN

NOTA PENTING :

Kabel utama pada peralatan ini diberikan bersama palam teracu yang dilengkapkan dengan fius.

Nilai fius dinyatakan pada muka pin palam dan, sekiranya perlu diganti, fius yang diluluskan untuk BS1363 bagi penarafan yang sama hendaklah digunakan.

Jangan sekali-kali menggunakan palam yang tidak mempunyai penutup fius jika penutupnya boleh ditanggalkan. Jika penutup fius gantian diperlukan, ia hendaklah daripada warna yang sama seperti muka pin palam.

Penutup gantian boleh didapati daripada Penjual anda. Jika palam yang disediakan tidak sesuai untuk punca kuasa di rumah anda atau kabel tidak cukup panjang untuk sampai ke punca kuasa, anda perlu mendapatkan wayar sambungan lulus keselamatan yang sesuai atau hubungi Penjual anda untuk bantuan. Walau bagaimanapun, jika tiada alternatif selain memotong palamnya, keluarkan fius dan kemudian buang palam dengan cara yang selamat. Jangan sambungkan palam pada soket utama, kerana terdapat risiko bahaya kejutan dari kord fleksibel yang terdedah.

ARAHAN PENDAWAIAAN

AMARAN ALAT INI MESTI DIBUMIKAN.

Alat ini mesti dibumikan. Sekiranya berlaku litar pintas, pembumian mengurangkan risiko kejutan elektrik dengan menyediakan wayar lepasan untuk arus elektrik. Alat ini dilengkapi dengan kabel utama yang termasuk wayar bumi untuk menyambung ke terminal bumi palam utama anda. Palam mestilah dipasang pada soket yang telah dipasang dan dibumikan dengan betul.

 Wayar dalam kabel utama ini diwarnakan mengikut kod berikut:

- Hijau dan kuning : Bumi
- Biru : Neutral
- Coklat : Hidup

Oleh kerana warna wayar dalam kabel utama alat ini mungkin tidak mengikut tanda berwarna yang mengenal pasti terminal di dalam palam anda, lakukan seperti berikut.

Sambungkan wayar hijau dan kuning pada terminal di dalam palam yang ditandakan dengan huruf E atau simbol bumi ($\perp$) atau diwarnakan hijau atau hijau-dan-kuning.

Sambungkan wayar biru pada terminal yang ditandakan dengan huruf N atau diwarnakan hitam.

☑ Dapatkan nasihat juruelektrik atau juruteknik perkhidmatan yang berkelayakan sekiranya anda ragu-ragu tentang mana-mana arahan ini.

Pengeluar ketuhar ini tidak akan bertanggungjawab terhadap sebarang liabiliti bagi kerosakan kepada orang atau bahan akibat ketidakpatuhan akan syarat-syarat ini.

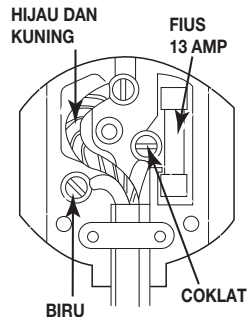
Tiada bahagian yang boleh diservis pengguna di dalam ketuhar ini dan jika kabel utama peralatan ini rosak, ia hanya boleh diganti oleh kakitangan perkhidmatan yang berkelayakan yang diluluskan oleh pengeluar kerana peralatan khas diperlukan.



AMARAN : Pastikan palam dan kord kuasa tidak rosak sebelum digunakan. Jika anda mempunyai sebarang sebab untuk mencabut palam teracu dari perkakas ini, serta-merta keluarkan fius dan buang palam tersebut. Jangan sambungkan palam pada soket utama dalam apa-apa keadaan kerana terdapat bahaya kejutan elektrik.



LITAR : Ketuhar gelombang mikro anda harus dikendalikan pada litar yang berasingan daripada peralatan lain. Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan pemutus litar memutuskan kuasa, fius meletup atau makanan dimasak dengan lebih perlahan.



panduan carian cepat

Saya mahu memasak sedikit makanan.

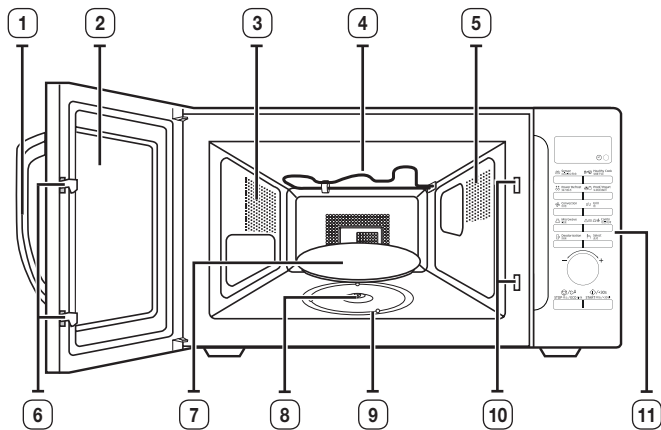
	1. Letakkan makanan itu di dalam ketuhar. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s). Hasil: Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.
--	--

Jika anda ingin 30 saat tambahan.

	Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.
	Dengan memutar Dial Tombol, Anda boleh tetapkan masa yang anda mahu.

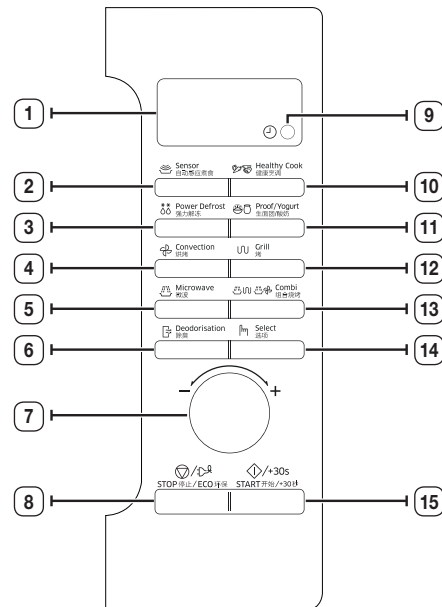
ciri-ciri ketuhar

KETUHAR



- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1. PEMEGANG PINTU | 7. PINGGAN PUTAR |
| 2. PINTU | 8. PENGGANDING |
| 3. LUBANG PENGALIHAN UDARA | 9. GELANG RODA |
| 4. ELEMEN PEMANAS | 10. LUBANG SALING KUNCI KESELAMATAN |
| 5. LAMPU | 11. PANEL KAWALAN |
| 6. SELAK PINTU | |

PANEL KAWALAN



- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. PAPARAN | 9. BUTANG PENETAPAN JAM |
| 2. BUTANG PENDERIA | 10. BUTANG MASAKAN SIHAT |
| 3. BUTANG CAIR BEKU KUASA | 11. BUTANG PRUF/YOGURT |
| 4. BUTANG PEROLAKAN | 12. BUTANG GRIL |
| 5. BUTANG GELOMBANG MIKRO | 13. BUTANG KOMBI |
| 6. BUTANG PENYAHBAUAN | 14. BUTANG PILIH |
| 7. DAIL TOMBOL | 15. BUTANG MULA/+30s |
| 8. BUTANG BERHENTI/EKONOMI | |

Bahasa Melayu - 13

AKSESORI

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.

	1. Gelang roda, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar. Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.
	2. Pinggan putar, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding. Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.
	3. Rak tinggi, Rak rendah, perlu diletakkan di atas pinggan putar. Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan untuk memasak dua jenis masakan pada masa yang sama. Sebiji pinggan kecil boleh diletakkan di atas pinggan putar dan pinggan yang kedua di atas rak. Rak-rak logam boleh digunakan dalam proses memasak menggunakan gril, perolakan dan proses memasak kombinasi.

JANGAN kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang roda dan pinggan putar.

penggunaan ketuhar

BAGAIMANA KETUHAR GELOMBANG MIKRO BERFUNGSI

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar memasak.

	1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
	2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2,5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilepaskan di dalam makanan.
	3. Masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan: • Kuantiti dan ketumpatan • Kandungan air • Suhu awal (disejukkan atau tidak)

Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelepasan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resipi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah.
- Suhu yang sama pada seluruh makanan.

MEMERIKSA BAGI MEMASTIKAN KETUHAR ANDA BEROPERASI DENGAN BETUL

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk bahagian yang bertajuk "Penyelesaian Masalah" di halaman 37.

- ☑ Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) dan laraskan masa ke 4 atau 5 minit, dengan menekan butang START/+30s (MULA/+30s) seberapa banyak kali yang perlu. Hasil: Ketuhar akan memanaskan air selama 4 atau 5 minit. Air itu kemudiannya akan mula mendidih.
---	---

MENETAPKAN MASA

Apabila ada bekalan elektrik, "88:88" dan kemudian "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan.

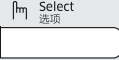
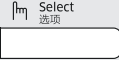
Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan sama ada dalam notasi 24 jam atau 12 jam.

Anda mestilah menetapkan jam:

- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

- ☑ Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.

	1. Tekan butang Jam.
	2. Putar Dail Tombol untuk menetapkan jenis paparan masa. (12H atau 24H)

	3. Tekan butang Select (Pilih) untuk melengkapkan persediaan.
	4. Putar Tombol Dail untuk menetapkan jam.
	5. Tekan butang Select (Pilih).
	6. Putar Tombol Dail untuk menetapkan minit.
	7. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang Select (Pilih) untuk memulakan jam. Hasil: Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

MEMASAK/MEMANAS SEMULA

Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

 **SENTIASA** periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

 Microwave 微波	1. Tekan butang Microwave (Gelombang Mikro). Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:  (mod gelombang mikro)
 Select 选择	2. Putar Dail Tombol sehingga aras kuasa yang sesuai terpapar. Pada masa itu, tekan butang Select (Pilih) untuk menetapkan aras kuasa. Jika anda tidak menetapkan tahap kuasa dalam 5 saat, ia akan bertukar kepada peringkat penetapan masa memasak secara automatik.
	3. Pilih masa memasak dengan memutar Dail Tombol. Hasil: Masa memasak dipaparkan.
 START 开始 / +30秒	4. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s). Hasil: Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai. Ketuhar berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) sebanyak 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

ARAS KUASA DAN VARIASI MASA

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam tahap kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
MENCAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

Masa memasak yang diberikan dalam resipi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi	Dikurangkan
Aras kuasa lebih rendah	Ditambah

MELARASKAN MASA MEMASAK

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Periksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal.

 START 开始 / +30秒	Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang START/+30s (MULA/+30s) sekali setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan. Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang START/+30s (MULA/+30s) enam kali.
	Hanya putar Dail Tombol untuk melaraskan masa memasak. Bagi menambah masa memasak, putar ke kanan dan bagi mengurangkan masa memasak, putar ke kiri.

MEMBERHENTIKAN PROSES MEMASAK

Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacanya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buat sementara waktu : Buka pintu atau tekan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) sekali. Hasil: Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang START/+30s (MULA/+30s) .
Sepenuhnya	Sepenuhnya : Tekan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) sekali. Hasil: Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) sekali lagi.

MENETAPKAN MOD PENJIMATAN TENAGA

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga.

	• Tekan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO). Hasil: Paparan dipadamkan. • Untuk menghentikan mod jimat tenaga, buka pintu atau tekan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) dan kemudian paparan menunjukkan waktu semasa. Ketuhar sedia untuk digunakan.
---	--

Fungsi jimat tenaga auto

Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 minit.

Lampu ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

MENGGUNAKAN CIRI SENSOR MASAKAN

8 ciri **Masak Penderia** menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah dipraprogramkan.

Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

Anda boleh melaras kategori Masakan Penderia dengan memutar **Dail Tombol**.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

 Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

	1. Tekan butang Sensor (Penderia) .
	2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar Dail Tombol . Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan.
	3. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Hasil: Proses memasak bermula. Apabila ia selesai: 1) Ketuhar berbunyi bip 4 kali. 2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit). 3) Masa semasa dipaparkan semula.

 Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

 Jika suhu di dalam melebihi 60 °C, kipas penyejuk akan beroperasi selama 3 minit. Anda tidak boleh menggunakan butang **Sensor (Penderia)** buat sementara waktu sehingga ketuhar menyejuk ke suhu yang diinginkan untuk mod selamat sensor.

Jadual berikut menunjukkan 8 program **Masak Penderia**. Ia mengandungi julat berat yang dicadangkan bagi setiap item selepas memasak dan arahan-arahan yang sesuai. Pada permulaan program paparan menunjukkan tempoh sensor. Selepas tempoh ini masa memasak dan aras kuasa dikira secara automatik dan baki masa memasak akan dipaparkan. Proses memasak dikawal oleh sistem sensor untuk kemudahan anda.

 Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Kod/ Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Minuman	150-250 g	Tuangkan cecair (suhu bilik) ke dalam cawan atau koleh seramik. Panaskan tanpa ditutup. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Biarkan ia di dalam ketuhar. Kacau minuman sebelum dan selepas masa biar. Berhati-hati semasa mengeluarkan cawan (lihat arahan keselamatan untuk cecair). Biarkan selama 1-2 minit.
2 Brokoli Floret	200-500 g	Bilas dan bersihkan sayuran segar, seperti brokoli dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk brokoli serta courgette, terung, labu atau lada benggala yang dihiris. Biarkan selama 1-2 minit.
3 Lobak Merah yang Dihiris	200-500 g	Bilas dan bersihkan sayuran segar seperti lobak merah dan hiris bentuk bulat dengan sama. Letakkan ia di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk lobak merah dihiris dan juga floret bunga kubis atau kubis lobak putih. Biarkan selama 1-2 minit.
4 Floret Kubis Bunga	200-500 g	Bilas dan bersihkan sayuran segar, seperti kubis bunga dan sediakan floret. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30-45 ml air (2-3 sudu besar). Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Program ini sesuai untuk brokoli serta courgette, terung, labu atau lada benggala yang dihiris. Biarkan selama 1-2 minit.
5 Kentang Jaket	200-800 g	Bilas dan bersihkan kentang, setiap 200 g. Sapukan minyak zaitun dan cucuk kulitnya dengan pisau. Letakkan dalam satu bulatan di atas pinggan putar. Biarkan selama 2-3 minit.

Kod/ Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
6 Merebus Pasta	100-300 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan air mendidih 4 kali ganda, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu. Biarkan selama 1-3 minit.
7 Ravioli Kecil	200-400 g	Letakkan ravioli mini ke dalam pinggan seramik yang dalam. Letakkan pinggan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup dengan penutup plastik. Biarkan selama 2-3 minit.
8 Kepingan Ayam	200-500 g	Sapukan kepingan ayam sejuk dengan minyak dan rempah. Letakkan bahagian kulit di bawah di atas rak rendah. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Tekan butang mula untuk teruskan proses. Biarkan selama 2-3 minit.

Arahan masakan sensor automatik

Sensor Automatik membolehkan anda memasak makanan anda secara automatik dengan mengesan jumlah gas yang dijana oleh makanan semasa memasak.

- Apabila memasak makanan, banyak jenis gas yang terjana. Sensor Auto menentukan masa dan aras kuasa yang betul dengan mengesan gas ini dari makanan, jadi ia menyingkirkan keperluan untuk menetapkan masa memasak dan aras kuasa.
- Apabila anda menutup bekas dengan penutupnya atau pembalut plastik semasa proses Memasak Penderia, Auto Penderia akan mengesan gas yang terjana selepas bekas ditepu dengan wap.
- Sejurus selepas proses memasak tamat, masa memasak yang tinggal akan memulakan kiraannya. Ini merupakan masa yang baik bagi anda untuk memusingkan atau mengacau makanan untuk pemasakan yang rata jika perlu.
- Sebelum auto penderia masak, makanan boleh diperisakan dengan herba, rempah atau sos pemerang. Sila ambil perhatian bahawa garam atau gula boleh menyebabkan titik terbakar pada makanan jadi bahan ini harus ditambahkan selepas memasak.

Perkakas & Penutup bagi masakan sensor

- Untuk mendapatkan hasil memasak yang baik dengan fungsi ini, ikut arahan bagi memilih bekas dan penutup yang sesuai dalam carta dalam buku ini.
- Sentiasa gunakan bekas selamat gelombang mikro dan tutupnya menggunakan penutupnya atau pembalut plastik. Apabila menggunakan pembalut plastik, lipat ke belakang satu sudut bagi membolehkan wap keluar pada kadar yang betul.
- Sentiasa tutup dengan penutup khas bagi perkakas yang sedang digunakan. Jika perkakas tidak mempunyai penutupnya sendiri, gunakan pembalut plastik.
- Isi bekas sekurang-kurangnya separuh penuh.
- Makanan yang perlu dikacau atau dipusingkan harus dikacau atau dipusingkan di penghujung kitaran proses Penderia Masak, selepas masa memulakan kiraan pada paparan.

Penting

- Selepas memasang ketuhar dan memasang palam ke alur keluar elektrik, jangan cabut palam kord kuasa. Penderia gas memerlukan masa untuk menjadi stabil supaya ia berfungsi sebaiknya.
- Anda tidak disyorkan menggunakan ciri memasak auto penderia semasa operasi memasak berterusan, misalnya operasi memasak diikuti segera dengan satu lagi.
- Pasang ketuhar di tempat yang mempunyai pengalihudaraan yang baik bagi penyejukan dan aliran udara yang betul dan bagi memastikan penderia beroperasi dengan tepat.
- Untuk mengelakkan hasil yang kurang baik, jangan gunakan Auto penderia apabila suhu persekitaran bilik terlalu tinggi atau terlalu rendah.
- Jangan gunakan sabun pencuci yang meruap untuk membersihkan ketuhar anda. Gas yang terhasil daripada sabun pencuci ini boleh menjejaskan penderia.
- Elakkan daripada meletakkan ketuhar berdekatan dengan alat-alat lembapan tinggi atau yang mengeluarkan gas, kerana ini akan mengganggu prestasi Auto Penderia yang betul.
- Sentiasa pastikan bahagian dalam ketuhar bersih. Lap semua tumpahan dengan kain lembap. Ketuhar ini direka khas bagi kegunaan di rumah sahaja.

MENGGUNAKAN CIRI-CIRI MEMASAK YANG MENYIHATKAN

15 ciri memasak **Masakan Sihat** menyertakan/menyediakan masa memasak yang telah diprogramkan.

Anda tidak perlu melaras masa memasak atau tahap kuasa.

Anda boleh melaraskan saiz hidangan dengan memutar **Dail Tombol**.

-  Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

 Healthy Cook 健康烹调	1. Tekan butang Healthy Cooking (Masakan Sihat).
	2. Pilih kategori makanan dengan memutar Dail Tombol dan tekan butang Select (Pilih). 1) Bijirin/Pasta 2) Sayur-sayuran 3) Ayam/Itik/Ikan
	3. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar Dail Tombol. Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai tetapan yang telah diprogramkan. Pada waktu itu, tekan butang Select (Pilih) untuk memilih jenis makanan.
	4. Pilih saiz hidangan dengan memutar Dail Tombol.
	5. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s). Hasil: Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual berikut menunjukkan kuantiti dan arahan yang sesuai tentang 15 program **Masakan Sihat**. Ini terdiri daripada Bijian/Pasta (1), Sayur (2) dan Ayam Itik/Ikan (3).

 Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

1. Bijian/Pasta

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-1 Beras Ceruh	150-200 g 200-250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk. Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 5-10 minit.
1-2 Kuinoa	150-200 g 200-250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk. Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 1-3 minit.
1-3 Makaroni	100-150 g 200-250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan air mendidih 4 kali ganda, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu. Biarkan selama 1-3 minit.

2. Sayur-sayuran

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-1 Kacang Hijau	200-250 g 300-350 g	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air apabila memasak untuk 200-250 g, dan tambahkan 45 ml (3 sudu besar) untuk 300-450 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
2-2 Bayam	100-150 g 200-250 g	Cuci dan bersihkan bayam. Letakkan di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Jangan tambahkan air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
2-3 Kentang yang Dikupas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Basuh dan kupas kentang, potong dua dan masukkan ke dalam mangkuk kaca berpenutup. Tambah 15-30 ml air (1-2 sudu besar). Kacau selepas memasak. Apabila memasak kuantiti yang lebih banyak kacau sekali semasa memasak. Biarkan selama 3-5 minit.
2-4 Gratin Kentang	400-450 g 800-850 g	Letakkan gratin kentang segar ke dalam pinggan pyrex kaca. Letakkan bekas di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit.
2-5 Terung Gril	100-150 g 200-250 g	Bilas dan hiris terung. Sapukan minyak dan rempah. Susun hirisan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan selepas bunyi bip kedengaran. Tekan mula untuk meneruskan (Ketuhar akan terus beroperasi jika anda tidak membalikkannya). Biarkan selama 1-2 minit.
2-6 Tomato Gril	400-450 g 600-650 g	Bilas dan bersihkan tomato. Potong dua dan letakkan di dalam bekas ketuhar. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak tinggi. Biarkan selama 1-2 minit.

3. Ayam Itik/Ikan

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
3-1 Dada Ayam	300-350 g 400-450 g	Bilas daya ayam dan letakkan di atas pinggan seramik. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
3-2 Dada Ayam Belanda	300-350 g 400-450 g	Bilas dada ayam belanda dan letakkan di dalam bekas ketuhar kaca yang dalam. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
3-3 Dada Ayam Gril	300-350 g 400-450 g	Bilas dada ayam, perap dan letakkannya di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 2 minit.
3-4 Filet Ikan Gril	200-300 g 400-500 g	Susun filet ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 1-2 minit.
3-5 Stik Salmon Gril	200-250 g 300-350 g	Susun stik ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 2 minit.
3-6 Ikan Panggang	200-300 g 400-500 g	Sapukan kulit seekor ikan (trout atau dorada) dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 3 minit.

MENGGUNAKAN CIRI NAIKKAN DOH/YOGURT

5 ciri **Naikkan Doh/Yogurt** menyertakan/menyediakan masa-masa memasak yang telah diprogramkan. Anda tidak perlu menetapkan masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan kategori naikkan doh/yogurt dengan memutar **Dail Tombol** selepas menekan butang **Proof/Yogurt (Naikkan Doh/Yogurt)**.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.

 Proof/Yogurt 生面团/酸奶	1. Tekan butang Proof/Yogurt (Naikkan Doh/Yogurt) .
 Select 选择	2. Pilih Naikkan Doh atau Yogurt dengan memutar Dail Tombol dan tekan butang Select (Pilih) . 1) Naikkan Doh 2) Yogurt
	3. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar Dail Tombol . Anda perlumemilih nombor yang anda mahu gunakan untuk memasak dengan memutar Dail Tombol . Rujuk jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai tetapan yang telah diprogramkan.
 START 开始 / +30秒	4. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) .

 Pinggan putar tidak beroperasi semasa memasak yogurt.

Jadual berikut menunjukkan bagaimana menggunakan program automatik untuk menaikkan doh yis atau yogurt buatan sendiri.

1. Naikkan Doh

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-1 Doh Piza	300-500 g	Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup kerajang aluminium.
1-2 Doh Kek	500-800 g	Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup kerajang aluminium.
1-3 Doh Roti	600-900 g	Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup kerajang aluminium.

2. Yogurt

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-1 Cawan Kecil	500 g	Tuang sama rata 150 g yogurt ke dalam 5 cawan seramik atau balang kaca yang kecil (30 g setiap satu). Tambah 100 ml susu ke dalam setiap cawan. Gunakan susu tahan lama (suhu bilik; 3,5 % lemak). Tutup setiap satu dengan plastik lekup dan susun membulat di atas pinggan putar. Selepas siap, biarkan 6 jam di dalam peti sejuk. Buat pertama kali kami mengesyorkan anda menggunakan ragi yogurt kering.
2-2 Mangkuk Besar	500 g	Campurkan 150 g yogurt asli dengan 500 ml susu tahan lama (suhu bilik; 3,5 % lemak). Tuang sama rata ke dalam mangkuk kaca yang besar. Tutup dengan plastik lekup dan susun di atas pinggan putar. Selepas siap, biarkan 6 jam di dalam peti sejuk. Buat pertama kali kami mengesyorkan anda menggunakan ragi yogurt kering.

MENGGUNAKAN CIRI MENCAIR BEKU KUASA

Ciri **Cair Beku Kuasa** membolehkan anda mencair bekuan daging, ayam itik, ikan, roti, kek dan buah-buahan. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

 Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	1. Tekan butang Power Defrost (Cair Beku Kuasa) .
	2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar Dail Tombol . Rujuk kepada jadual di halaman yang berikut bagi perihalan pelbagai seting yang telah dipraprogramkan. Pada masa itu, tekan butang Select (Pilih) untuk memilih jenis makanan.
	3. Pilih saiz hidangan dengan memutar Dail Tombol .
	4. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Hasil: - Proses mencair beku bermula. - Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
	5. Tekan START/+30s (MULA/+30s) sekali lagi untuk meneruskan proses mencair beku. Hasil: Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program **Mencair Beku Kuasa**, kuantiti dan arahan yang sesuai. Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik dan ikan di atas pinggan kaca leper atau atas pinggan seramik, susun roti, kek dan buah di atas kertas dapur.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Daging	200-1500 g	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar. Biarkan selama 20-90 minit.
2 Ayam Itik	200-1500 g	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam. Biarkan selama 20-90 minit.
3 Ikan	200-1500 g	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-80 minit.
4 Roti/Kek	125-1000 g	Letakkan roti secara melintang di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim dan juga untuk kek dengan hias atas coklat. Biarkan selama 10-60 minit.
5 Buah-Buahan	100-600 g	Susun buah-buahan dengan rata di atas bekas kaca yang leper. Program ini sesuai untuk semua jenis buah-buahan. Biarkan selama 5-20 minit.

PEROLAKAN

Mod perolakan membolehkan anda memasak dengan cara yang sama seperti ketuhar tradisional. Mod gelombang mikro tidak digunakan. Anda boleh melaras suhu, seperlunya, dalam julat dari 40 °C hingga 200 °C. Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan pemerangan yang lebih baik jika anda menggunakan rak rendah.

Periksa bahawa elemen pemanas berada dalam kedudukan mendatar.

Buka pintu dan letakkan bekas di atas rak rendah dan letakkan di atas pinggan putar.

 Convection 烘烤	1. Tekan butang Convection (Perolakan). Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:  (mod perolakan) 180 °C (suhu)
	2. Tetapkan suhu dengan memutar Dail Tombol. (Suhu : 40~200 °C, selang 10 °C) • Jika anda tidak menetapkan suhu dalam 5 saat, ia akan bertukar kepada peringkat penetapan masa memasak secara automatik.
 Select 选项	3. Tekan butang Select (Pilih).
	4. Pilih masa memasak dengan memutar Dail Tombol. (Jika anda ingin memanaskan ketuhar terlebih dahulu, pilih " : 0")
	5. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s). Hasil: Proses memasak bermula: • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGRIL

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

	1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.
	2. Tekan butang Grill (Gril) . Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: (mod gril) • Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.
	3. Pilih masa menggril dengan memutar Dail Tombol . • Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.
	4. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Hasil: Gril bermula. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MEMILIH AKSESORI

	Proses memasak perolakan tradisional tidak memerlukan perkakas memasak. Anda harus, bagaimanapun, menggunakan hanya perkakas memasak yang anda gunakan bagi ketuhar anda yang biasa. Bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro biasanya tidak sesuai untuk proses memasak perolakan; jangan gunakan bekas dan pinggan plastik, cawan kertas, tuala, dll.
--	---

Jika anda ingin memilih mod memasak kombinasi (gril dan gelombang mikro), gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan juga kalis ketuhar.

- ☑ Untuk butiran lanjut mengenai perkakas memasak yang sesuai, rujuk kepada Panduan Perkakas Memasak di muka surat 27.

MENGABUNGKAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO DAN GRIL

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

- ☑ SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah ideal kerana ia membenarkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sama rata.
- ☑ SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia akan menjadi sangat panas.

Anda boleh memperbaiki masakan dan gril, jika anda menggunakan rak tinggi.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

	1. Tekan butang Combi (Kombi) . Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: Cb - 1 (ketuhar gelombang mikro + gril)
	2. Jadikan paparan menunjukkan Cb-1, dan kemudian tekan butang Select (Pilih) . Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: (mod kombi gelombang mikro & gril) 600 W (kuasa output)
	3. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar Dail Tombol sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300 W). Pada ketika itu, tekan butang Select (Pilih) untuk menetapkan aras kuasa. • Anda tidak boleh melaraskan suhu gril. • Jika anda tidak menetapkan suhu dalam 5 saat, ia akan bertukar kepada peringkat penetapan masa memasak secara automatik.
	4. Pilih masa memasak dengan memutar Dail Tombol . • Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.
	5. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) . Hasil: • Proses memasak kombinasi bermula. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGABUNGKAN GELOMBANG MIKRO DAN PEROLAKAN

Proses memasak kombinasi menggunakan kedua-dua tenaga gelombang mikro dan pemanasan perolakan. Tiada pemanasan dahulu diperlukan kerana tenaga gelombang mikro terdapat dengan serta-merta.

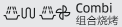
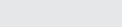
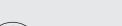
Banyak makanan boleh dimasak dengan mod kombinasi, terutamanya:

- Daging dan ayam itik panggang
- Pai dan kek
- Hidangan telur dan keju

 SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.

 SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia sangat panas. Anda boleh mendapat hasil masakan dan pemerangan yang lebih baik jika anda menggunakan rak rendah.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas pinggan putar atau di atas rak rendah yang kemudian seharusnya diletakkan di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Elemen pemanas mestilah berada di kedudukan mendatar.

 Combi 组合烧烤 	1. Tekan butang Combi (Kombi). Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan: Cb - 1 (ketuhar gelombang mikro + grill)
 Select 选择 	2. Jadikan paparan menunjukkan Cb-2 (Ketuhar Gelombang Mikro + Perolakan) dengan memutar Dail Tombol, dan kemudian tekan butang Select (Pilih).
 Select 选择 	3. Pilih aras kuasa yang sesuai dengan memutar Dail Tombol sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan (600, 450, 300, 180, 100 W). Pada ketika itu, tekan butang Select (Pilih) untuk menetapkan aras kuasa. • Jika anda tidak menetapkan tahap kuasa dalam 5 saat, ia akan bertukar kepada peringkat penetapan masa memasak secara automatik. (Lalai : 180 °C)

  Select 选择	4. Pilih suhu yang sesuai dengan memutar Dail Tombol (Suhu : 200~40 °C). Pada ketika itu, tekan butang Select (Pilih) untuk menetapkan suhu. • Jika anda tidak menetapkan suhu dalam 5 saat, ia akan bertukar kepada peringkat penetapan masa memasak secara automatik. Hasil: Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:  (mod kombi gelombang mikro & perolakan) 600 W (kuasa output) 180 °C (suhu)
	5. Pilih masa memasak dengan memutar Dail Tombol. • Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.
 START 开始 / +30s	6. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s). Hasil : • Proses memasak kombinasi bermula. • Ketuhar dipanaskan ke suhu yang dikehendaki dan kemudian proses memasak gelombang mikro diteruskan sehingga masa memasak tamat. • Setelah proses memasak selesai, ketuhar akan berbunyi bip dan mengelipkan "End" (Tamat) 4 kali. Ketuhar kemudian akan berbunyi bip sekali setiap minit.

MENGGUNAKAN CIRI PENYAHBAUAN

Gunakan ciri ini selepas memasak makanan yang berbau atau apabila terdapat banyak asap di dalam ketuhar.

Mula-mula bersihkan bahagian dalam ketuhar.

 Deodorisation 除臭	Tekan butang Deodorisation (Penyahbauan) selepas anda selesai membersihkannya. Sebaik anda menekan butang Deodorisation (Penyahbauan), operasi akan bermula secara automatik. Apabila ia selesai, ketuhar akan berbunyi bip empat kali.
---	--

 Masa penyahbauan telah ditetapkan sebagai 5 minit. Ia bertambah sebanyak 30 saat apabila butang **START/+30s (MULA/+30s)** ditekan.

 Masa penyahbauan yang maksimum ialah 15 minit.

MENGGUNAKAN CIRI KUNCI KANAK-KANAK

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program kunci kanak-kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.

 Select 選択	1. Tekan butang Select (Pilih) dan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) secara serentak selama 1 saat. Hasil: - Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih). - Paparan menunjukkan "L".
 Select 選択	2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang Select (Pilih) dan butang STOP/ECO (BERHENTI/EKO) secara serentak selama 1 saat. Hasil: Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

MEMATIKAN PEMBUNYI BIP

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.

 STOP/ECO 停止/ECO 待機	1. Tekan butang START/+30s (MULA/+30s) dan STOP/ECO (BERHENTI/EKO) pada masa yang sama. Hasil: Penunjuk yang berikut dipaparkan.
 STOP/ECO 停止/ECO 待機	2. Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang START/+30s (MULA/+30s) dan STOP/ECO (BERHENTI/EKO) sekali lagi pada masa yang sama. Hasil: Penunjuk yang berikut dipaparkan.

panduan perkakas memasak

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan. Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang. Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓ ✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengkaraan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar "bone china" biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengkaraan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengkaraan atau kebakaran.
• Ikut pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengkaraan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓ ✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ : Disyorkan

✓ ✗ : Amaran penggunaan

✗ : Tidak Selamat

panduan memasak

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.

Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:

Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:

Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan berlainan cara: contohnya dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai untuk gelombang mikro.

Masa Biar

Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Bayam	150 g	600 W	5-6
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Kacang Pis	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Kacang Hijau	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Sayur Campur (Lobak Merah/Kacang Pis/ Jagung)	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Sayur-sayuran Campur (Gaya Cina)	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Brokoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Kubis Brussel	250 g	900 W	6-6½
	Arahan Tambahkan 60-75 ml (5-6 sudu besar) air. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Lobak Merah	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Kubis Bunga	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Courgette	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Terung	250 g	900 W	3½-4
	Arahan Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Lik	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Cendawan	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Arahan Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.			
Bawang	250 g	900 W	5-5½
	Arahan Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Lada	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lada menjadi kepingan kecil.		
Kentang	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Arahan Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.			
Kubis Lobak Putih	250 g	900 W	5½-6
	Arahan Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

- Beras :** Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup. Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.
- Pasta :** Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar. Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Nasi Putih (Separa Rebus)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Arahan Tambahkan kuantiti berganda air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 5 minit.			
Beras Perang (Separa Rebus)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Arahan Tambahkan kuantiti berganda air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 5 minit.			
Beras Campuran (Beras + Beras Hutan)	250 g	900 W	16-17
Arahan Tambahkan 500 ml air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 5 minit.			
Jagung Campur (Beras + Bijian)	250 g	900 W	17-18
Arahan Tambahkan 400 ml air sejuk. Hidangkan selepas membiarkannya selama 5 minit.			
Pasta	250 g	900 W	10-11
Arahan Tambahkan 1000 ml air panas. Hidangkan selepas membiarkannya selama 5 minit.			

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanaskan semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional. Gunakan aras kuasa dan masa memanaskan semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampaui masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W. Semak jadual-jadual bagi panduan. Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya). Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanaskan, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan. Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya. Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang. Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit dan melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI: Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disarankan: antara 30-40 °C.

SUSU BAYI: Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu menghidang yang disarankan: lebih kurang 37 °C.

KOMEN:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Minuman (Kopi, Teh dan Air)	150 ml (1 cawan)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cawan)		2-2½
	450 ml (3 cawan)		3-3½
	600 ml (4 cawan)		3½-4
	Arahan Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata. Hidangkan selepas membiarkannya selama 1-2 minit.		
Sup (Dingin)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Arahan Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan. Hidangkan selepas membiarkannya 2-3 minit.		

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Stew (Dingin)	350 g	600 W	4½-5½
	Arahan Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Hidangkan selepas membiarkannya 2-3 minit.		
Pasta dengan Sos (Dingin)	350 g	600 W	3½-4½
	Arahan Letakkan pasta (contohnya spaghetti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekak gelombang mikro. Kacau sebelum menghidang. Hidang selepas dibiarkan selama 3 minit.		
Pasta Berisi Sos (Dingin)	350 g	600 W	4-5
	Arahan Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortellini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Hidangan Dalam Pinggan (Dingin)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Arahan Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekak gelombang mikro. Hidangkan selepas membiarkannya selama 3 minit.		
Fondue Keju Sedia Dihidang (Dingin)	400 g	600 W	6-7
	Arahan Letakkan fondue keju sedia untuk dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya. Hidangkan selepas membiarkannya selama 1-2 minit.		

Memaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa
Makanan Bayi (Sayur + Daging)	190 g	600 W	30 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Bubur Bayi (Bijian + Susu + Buah)	190 g	600 W	20 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		
Susu Bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 1 min. hingga 1 min. 10 saat.
	Arahan Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti. Hidangkan selepas membiarkannya selama 2-3 minit.		

MENCAIR BEKU

Getombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencair bekuan makanan sejuk beku. Getombang mikro mencair bekuan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin. Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.

Jika bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan nipis mula berasa hangat, ia boleh dilindungi dengan membalut jaluran kerajang aluminium yang sangat kecil padanya semasa nyahbeku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkannya selama 20 minit sebelum meneruskan.

Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 hingga -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Daging			
Daging	250 g	180 W	6-7
Cincang	500 g		8-13
Stik Babi	250 g	180 W	7-8
Arahan Letakkan daging di atas pinggan putar. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Hidangkan selepas membiarkannya selama 15-30 minit.			

(sambungan)

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Ayam Itik			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	180 W	14-15
Seekor Ayam	1200 g	180 W	32-34
Arahan Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Hidangkan selepas membiarkannya selama 15-60 minit.			
Ikan			
Filet Ikan	200 g	180 W	6-7
Seekor Ikan	400 g	180 W	11-13
Arahan Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Hidangkan selepas membiarkannya selama 10-25 minit.			
Buah-buahan			
Beri	300 g	180 W	6-7
Arahan Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar). Hidangkan selepas membiarkannya selama 5-10 minit.			
Roti			
Rol Roti (Setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	180 W	1-1½ 2½-3
Roti bakar/ Sandwic	250 g	180 W	4-4½
Arahan Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Hidangkan selepas membiarkannya selama 5-20 minit.			

Bahasa Melayu - 33

GRIL

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 3-5 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril: Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril: Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting: Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata. Tiga mod kombinasi terdapat dengan model ini: 600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril: Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusnya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril: Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting: Setiap kali mod kombinasi (gelombang mikro + gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.

Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan Gril untuk Makanan Segar

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 2-3 minit.

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Kepingan Roti Bakar	4 kpg (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	3-4	2-3
	Arahan Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.			
Tomato Gril	400 g (2 keping)	300 W + Gril	5-6	-
	Arahan Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bakar-Tomato-Keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Arahan Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bakar Hawaii (Kepingan Ham, Nenas, Hirisan keju)	4 kpg (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Arahan Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.			
Kentang Bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Arahan Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.			

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Kentang/ Sayur Gratin (Dingin)	450 g	450 W + Gril	9-11	-
	Arahan Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas pyrex kaca kecil. Letakkan bekas di atas rak tinggi. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			
Epal Bakar	2 biji epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Arahan Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Arahan Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Ayam Panggang	1200 g	450 W + Gril	18-19	17
	Arahan Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam di atas rak rendah. Selepas menggril biarkan selama 5 minit.			
Ikan Panggang	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½
	Arahan Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan-ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			

PEROLAKAN

Memasak dengan perolakan adalah kaedah tradisional yang diketahui ramai untuk memasak makanan di dalam ketuhar tradisional dengan hawa panas. Kedudukan elemen pemanas dan kipas terletak di dinding belakang, supaya udara panas boleh beredar. Mod ini disokong oleh elemen pemanas atas.

Perkakas memasak untuk proses memasak perolakan:

Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak perolakan:

Semua biskut, skon, rol dan kek harus dibuat menggunakan mod ini dan juga kek buah yang kaya, pastri choux dan soufflé.

KETUHAR GELOMBANG MIKRO + PEROLAKAN

Mod ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas dan dengan itu mengurangkan masa memasak sambil memberi makanan permukaan yang perang dan rangup.

Memasak dengan perolakan adalah kaedah memasak tradisional yang diketahui ramai di dalam ketuhar dengan udara panas yang diedarkan oleh kipas di dinding belakang.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + perolakan:

Harus membolehkan gelombang mikro menembusnya. Harus kalis ketuhar (seperti kaca, tembikar atau "china" tanpa perapi logam); serupa dengan perkakas memasak yang diterangkan di bawah Gelombang Mikro + Gril.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak Gelombang Mikro + Perolakan:

Semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

Panduan Perolakan untuk makanan segar dan sejuk beku

Panaskan perolakan dahulu dengan fungsi prapanas automatik hingga ke suhu yang diingini. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk proses memasak perolakan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Piza Piza Sejuk Beku (Sedia dibakar)	300 g	1 langkah 300 W + 200 °C Gril 2 langkah	11-12	2-3
Arahan Letakkan piza di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.				
Pasta Lasagne Sejuk Beku	400 g	1 langkah 450 W + 200 °C Perolakan 2 langkah 200 °C	15-16	5-6
Arahan Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusannya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan pasta gratin sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.				
Daging Daging Lembu Panggang/ Daging Bebiri Muda Panggang (Sederhana)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Arahan Sapukan daging lembu/bebiri muda dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit.				
Ayam Panggang	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20
Arahan Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Biarkan selama 5 minit.				

Makanan Segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Roti				
Rol Roti Segar	6 kpg (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Arahan Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bawang Putih (Dingin, Dibakar Dahulu)	200 g (1 kpg)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Arahan Letakkan baget dingin di atas kertas membakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 2-3 minit.			
Kek				
Kek Marbel (Doh Segar)	500 g	Hanya 180 °C	38-43	-
	Arahan Letakkan doh segar di dalam bekas membakar logam hitam segi empat tepat kecil (panjangnya 25 cm). Letakkan kek di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 minit.			
Kek Kecil (Doh Segar)	10 x 28 g	Hanya 160 °C	26-28	-
	Arahan Tuangkan doh segar ke dalam cawan kertas sama rata dan susun di atas dulang pembakar di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5 minit.			
Biskut (Doh Segar)	200-250 g	Hanya 200 °C	15-20	-
	Arahan Letakkan croissant dingin di atas kertas membakar di atas rak rendah.			
Kek Sejuk Beku	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Arahan Letakkan kek sejuk beku terus di atas rak rendah. Selepas mencair beku dan menghangatkan, biarkan selama 15-20 minit.			

PETUA DAN CARA

MENCAIRKAN MENTEGA

Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

MENCAIRKAN COKLAT

Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
 Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair.
 Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhaar semasa mengeluarkan!

MENCAIRKAN MADU BATU

Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam.
 Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk.
 Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil.
 Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas cair.

MEMASAK GERLIS/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

MEMASAK JEM

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W.
 Kacau beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W.
 Kacau beberapa kali semasa memasak.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerang selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhaar.
 Gunakan sarung tangan ketuhaar semasa mengeluarkan!

penyelesaian masalah dan kod ralat

PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah cuba penyelesaian yang diberikan.

Ini adalah perkara biasa.

- Pemeluwapan di dalam ketuhar.
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar.
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau bolong-bolong.

Ketuhar tidak bermula apabila anda menekan butang START/+30s (MULA/+30s).

- Adakah pintunya tertutup rapat?

Makanan tidak masak langsung.

- Sudahkah anda menetapkan pemasa dengan betul dan/atau menekan butang START/+30s (MULA/+30s)?
- Adakah pintunya tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban yang berlebihan yang menyebabkan fuis terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?

Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak.

- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan untuk jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

Mentol lampu tidak menyala.

- Mentol Lampu tidak boleh digantikan sendiri demi keselamatan anda. Sila hubungi wakil perijagaan pelanggan Samsung sah yang berhampiran, bagi meminta jurutera berkelayakan agar menggantikan mentol tersebut.

Ketuhar menyebabkan gangguan pada radio dan televisyen.

- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen atau radio apabila ketuhar sedang beroperasi. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasang ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Jika gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh diset semula. Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan sambungkan ia semula. Tetapkan semula masa.

Percikan bunga api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan).

- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda tertinggal garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

Terdapat asap dan bau busuk semasa kali pertama mengendalikannya.

- Ia adalah keadaan sementara yang berpunca daripada pemanasan komponen baharu. Asap dan bau akan hilang sepenuhnya selepas 10 minit dikendalikan. Bagi menghilangkan bau dengan lebih cepat, sila kendalikan ketuhar gelombang mikro dengan meletakkan lemon atau jus lemon di dalam kabinet.



Jika garis panduan di atas tidak dapat menyelesaikan masalah anda, hubungi pusat khidmat pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Sila sediakan maklumat yang berikut;

- Nombor model dan nombor siri, biasanya dicetak di bahagian belakang ketuhar.
- Butiran waranti anda
- Perihal jelas mengenai masalah tersebut.

Kemudian hubungi wakil penjual setempat anda atau khidmat selepas jualan SAMSUNG.

KOD RALAT

Mesej "SE" ditunjukkan.

- Bersihkan kekunci dan periksa jika terdapat air pada permukaan di sekitar kekunci. Matikan ketuhar gelombang mikro dan cuba tetapkan sekali lagi. Jika ia berlaku sekali lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Mesej "E-12" ditunjukkan.

- Mesej "E-12" ialah Kerosakan Sensor Gas. Ralat ini boleh berlaku kerana kelembapan yang tinggi di dalam rongga apabila anda mengendalikan ketuhar gelombang mikro sekali lagi sejurus selepas selesai mengendalikan ketuhar gelombang mikro untuk memasak makanan. Dalam keadaan ini, oleh sebab terdapat kemungkinan Sensor Gas tidak rosak, matikan ketuhar gelombang mikro dan cuba tetapkannya sekali lagi. Jika ralat ini berlaku lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Mesej "E-24" ditunjukkan.

- Sebelum ketuhar gelombang mikro menjadi terlampau panas, mesej "E-24" akan muncul di paparan. Jika mesej "E-24" muncul, tekan kekunci Stop/Eco (Berhenti/Eko) bagi menggunakan mod pengasalan. Selepas ketuhar menyejuk, cuba kendalikan ketuhar. Jika mesej "E-24" muncul lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan Samsung setempat anda.



Untuk sebarang kod yang tidak disenaraikan di atas, atau jika penyelesaian yang dicadangkan tidak menyelesaikan masalah, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan Samsung setempat anda.

Bahasa Melayu - 37

spesifikasi teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	MC286TATC**
Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa	
Kuasa maksimum	3050 W
Gelombang mikro	1400 W
Gril (elemen pemanas)	1650 W
Perolakan (elemen pemanas)	Maks. 2300 W
Kuasa Output MWO	900 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x T x D)	
Bahagian luar	517 x 297 x 467 mm
Rongga ketuhar	358 x 235,5 x 327 mm
Isi padu	28 liter
Berat	
Bersih	Kira-kira 17,8 kg

MEMO

MEMO

MEMO



SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	9612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	01-2399888	
SRI LANKA	0094117540540 0094115900000	

DE68-04126T-00



使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。



MC286TATC**

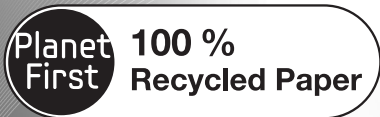
微波炉

用户手册和烹调指南

想像无限可能

感谢您购买本三星产品。

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。



本手册采用 100 % 再生纸印刷。

SAMSUNG

目录

安全信息.....	2
快速查找指南.....	12
微波炉功能.....	13
微波炉构造.....	13
控制面板.....	13
附件.....	14
微波炉用法.....	14
微波炉的工作原理.....	14
检查微波炉是否工作正常.....	15
设置时间.....	15
烹调/加热.....	16
功率级别和时间变化.....	16
调整烹调时间.....	16
停止烹调.....	17
设置节能模式.....	17
使用自动感应煮食功能.....	17
使用健康烹调功能.....	19
使用发面/酸奶功能.....	21
使用强力解冻功能.....	22
烘烤.....	23
烤.....	24
选择附件.....	24
组合使用微波和烤.....	24
组合使用微波和烘烤.....	25
使用除臭功能.....	26
使用儿童安全锁功能.....	26
关闭蜂鸣器.....	26
餐具指南.....	27
烹调指南.....	28
疑难解答和错误代码.....	37
疑难解答.....	37
错误代码.....	37
技术规范.....	38

安全信息

如何使用本说明书

您购买了一台三星微波炉。

在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

符号和图标的说明图例



警告

危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡**。



警示

危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失**。



警告；火灾危险



警告；表面灼热



警告；有电



警告；易爆炸材料



请勿尝试。



请勿触摸。



请勿拆卸。



请严格遵守指导说明。



请从墙壁插座拔下电源插头。



请确保微波炉接地，以防止触电。



请呼叫服务中心获取帮助。



注意



重要指示

重要安全说明

请认真阅读并留作以后参考。

确保严格遵守这些安全注意事项。

在使用微波炉前，确保遵守下列说明。

⚠ 警告（仅限微波功能）

- ☐ **警告：**如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。
- ☐ **警告：**对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。
- 🔧 本设备专为家庭使用而设计。
- ★ **警告：**只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

- ★ **警告：**年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。
- ★ 只能使用适合在微波炉中使用的器皿。
- ★ 在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，因为可能会起火。
- ★ 此微波炉专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热带贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。
- 🔌 如出现冒烟，请先关闭微波炉，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

★	警告： 对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。
★	警告： 应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。
☐	带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。
★	微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。
☐	如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。
☐	微波炉不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

★	本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。
★	应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。
☑	如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。
☐	警告： 不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸；
☐	不要用水喷射清洗本设备。
★	本微波炉应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触微波炉内腔和控制面板为宜。
★	在新微波炉首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。

★	如果微波炉产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。
★	微波炉必须放在离插座较近的地方。
☐	微波炉应放在台面上使用或只能在台面上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

⚠ 警告（仅限微波功能）- 可选

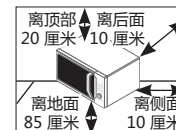
- ☑ **警告：**在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。
- ★ 本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热元件。
- ☐ **警告：**在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让儿童接近微波炉。
- ☐ 不要使用蒸汽清洁器清洁。
- ☐ **警告：**在更换微波炉灯泡之前请确保关闭电源以免发生触电。
- ★ **警告：**在使用过程中本设备及其易接近的部件可能会变热。应注意避免碰触加热元件。除非有家长严密监护，否则严禁未满 8 岁的儿童靠近微波炉。
- ☑ 本设备工作时可接触到的微波炉表面的温度可能会较高。

	使用期间微波炉门或外表面可能会变热。
	严禁低于 8 岁的儿童靠近本设备及其电源线。
	年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。
	不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，可能导致玻璃粉碎。
	本设备不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

安装微波炉

请将微波炉放在离地面 85 厘米的平稳表面上。该平稳表面的坚固程度应足以安全承受微波炉的重量。

1. 安装微波炉时应确保有足够的通风空间，后面和侧面至少有 10 厘米（4 英寸）的空间，顶部至少有 20 厘米（8 英寸）的空间。



2. 拿掉微波炉内的所有包装材料。
3. 安装转盘支撑环和转盘。
检查转盘是否能自由转动。
（仅限具有转盘的型号）
4. 微波炉必须放在离插座较近的地方。

- ❑ 如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。为安全起见，请使用合适的交流接地插座。
- ❑ 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如传统烤箱或电暖炉附近。必须遵守微波炉的电源规格，并且如需使用延长线，其规格必须与机器原配的电源线相同。在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

清洁您的微波炉

微波炉的以下部位需要经常清洁，以防油脂和食物残渣堆积：

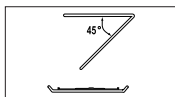
- 内外表面
 - 门和门密封条
 - 转盘和转盘支撑环
(仅限具有转盘的型号)
- ❑ **务必**确保门的密封条清洁，并且门可以完全关紧。

- ❑ 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

1. 用软布和热的肥皂水擦净外表面。
然后用清水擦净并晾干。
 2. 用蘸有肥皂水的布擦净内表面或转盘支撑环上的污点和污迹。
然后用清水擦净并晾干。
 3. 要软化已变硬的食物残渣和去除异味，在转盘上放一杯稀释的柠檬汁，用最大功率加热十分钟。
 4. 在需要时清洗能放入洗碗机清洗的碟子。
- ❑ **不要**将水溅到通风孔内。**绝不要**使用任何研磨剂或化学溶剂。清洁门的密封条时要特别注意，确保没有异物：
- 积聚
 - 阻止门正确关闭

- ☑ **每次**使用后用温和的洗涤剂溶液清洁微波炉内壁，但在清洁之前应该让微波炉冷却下来，以避免受伤。

在清洁炉内壁的上部时，将加热器向下旋转 45° 角就可以很方便对其进行清洁。



（仅限于采用旋转式加热器的型号）

存放和修理您的微波炉

存放或修理微波炉时需要采取一些简单的防范措施。

门或门密封条损坏时不能使用微波炉：

- 铰链损坏
- 密封条老化
- 微波炉外壳扭曲变形

一定要请合格的微波炉维修技术人员进行修理。

- ☑ **一定不要**卸下微波炉的外壳。

如果微波炉出现故障，需要维修，或者您怀疑微波炉出现了问题：

- 将其从电源插座上拔下
- 与最近的售后服务中心联系

- ☑ 如果要临时存放微波炉，请选择一个干燥、无尘的地方。

原因：灰尘和潮湿的空气会损坏微波炉的工作部件。

- ☑ 此微波炉不是为商用设计的。

- ☑ 为安全起见，请勿自行更换灯泡。
请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

⚠ 警告		🔥	⚡	☠	🚫
❌	只有合格人员才能修改或修理本设备。	✓	✓	✓	✓
❌	请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。	✓	✓	✓	✓
❌	为安全起见，请不要使用高压水清洁剂或蒸汽喷射清洁剂。	✓	✓	✓	✓

	请勿将微波炉安装在加热器和易燃物品附近；请勿将微波炉安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将微波炉直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置微波炉的表面务必保持水平。	✓	✓	✓	✓
	本产品必须按照地方和国家规定正确接地。	✓	✓	✓	✓
	清除电源插头端子上的所有异物（例如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。	✓	✓	✓	✓
	请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在线路上放置重物。	✓	✓	✓	✓
	如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。	✓	✓	✓	✓
	请勿用湿手触摸电源插头。	✓	✓	✓	✓
	在微波炉正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭微波炉。	✓	✓	✓	✓
	请勿将手指或异物插入微波炉，如果有任何异物（例如水）已经进入微波炉，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	请勿对微波炉门施加过大的压力或撞击。	✓	✓	✓	✓
	请勿将微波炉放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。	✓	✓		
	请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁剂或高压清洁剂来清洁微波炉。	✓	✓	✓	✓
	确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。	✓	✓		✓

	请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。	✓	✓	✓	
	请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或微波炉背后的夹缝中。	✓	✓	✓	
	请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。	✓	✓	✓	✓
	请勿向微波炉上倒水或直接喷水。	✓	✓		
	请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。	✓	✓	✓	
	请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。	✓	✓		
	请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。	✓		✓	✓
	在打开或关闭微波炉门时应该让儿童远离，因为他们可能会撞到上面或被门缝夹到手指。	✓	✓	✓	✓
	警告：对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。 如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施： - 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。 - 用清洁、干燥的布包扎。 - 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。	✓	✓	✓	✓

☐	烹调结束后请不要将托盘或支架立即放入水中，因为这可能会导致托盘或支架破裂或损坏。				✓
☐	请不要将微波炉用于高温油炸，因为无法控制油温。这可能会导致热油突然沸腾溢出。	✓			✓

! 警告					
★	只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。原因：会产生电弧或火花而损坏微波炉。	✓		✓	✓
☐	请勿用微波炉烘干报纸或衣服。	✓		✓	✓
★	少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。	✓		✓	✓
☐	请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。	✓	✓		
☐	带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。			✓	✓
☐	不要在通风口上盖布或纸。从微波炉里排出的热气会将其点燃。微波炉会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。	✓		✓	
	在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。			✓	
★	为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。			✓	

★	在打开微波炉门时与微波炉保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。			✓	
☐	不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。我们建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。	✓			✓
★	安装微波炉时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）	✓		✓	
★	在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。	✓	✓	✓	

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

- (a) 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用微波炉，不要将任何东西插入安全门锁孔。
- (b) 不要在微波炉门和前面表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。
- (c) 如果微波炉损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证微波炉能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：
 - (1) 门（弯曲）
 - (2) 门铰链（损坏或丢失）
 - (3) 门密封条和密封面
- (d) 微波炉不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

- (a) 微波炉门、拉手、外部面板或控制面板凹痕、划伤或损坏。
- (b) 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。
 - 请按照本手册所描述的既定用途使用微波炉。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
 - 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的微波炉的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
 - 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
 - 如果没有保持微波炉清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

安装与布线说明

重要提示：

此设备的电源线配有一个装有保险丝的模式压插头。

保险丝的规格值标在插头引脚侧面上，如果需要更换，则必须使用符合 BS1363 标准的额定值相同的保险丝。

如果保险丝盖可拆卸并且已丢失时，切勿再使用该插头。

如果必须更换保险丝盖，它的颜色必须与插头引脚正面相同。

可从您的经销商获取更换保险丝盖。如果原有插头与房间内的电源点不匹配，或电源线长度不够连接到电源点，您应该获取一个安全合适的延长线，或咨询您的经销商寻求帮助。但是，如果除了切断插头没有其他选择，请取下保险丝，然后安全地处置插头。此时不要将插头连接到电源插座上，否则接触到裸露的电源线可能会有触电危险。

布线说明

警告：本设备必须接地。

本设备必须接地。如果发生短路，接地装置可以释放掉电流，降低发生触电的危险。此设备配备的电源引线包含一根用于连接到电源插头接地端子的接地导线。插头必须插入正确安装和接地的插座中。

 此电源引中线束的颜色按照以下方式编排：

- 绿色和黄色：地线
- 蓝色：零线
- 棕色：火线

由于本设备电源引中线束的颜色可能与识别插头端子的颜色标记不对应，请按照如下方式处理。

将绿色和黄色导线连接到插头中标有字母 E 或接地符号（ $\perp$ ）的端子，或者颜色为绿色或黄绿色的端子。

将蓝色导线连接到标有字母 N 或黑色的端子。

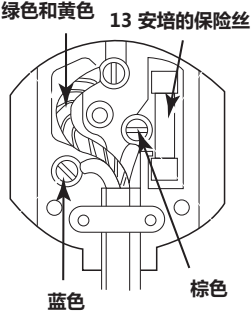
如果对上述说明有任何疑问，请咨询合格的电气技师或维修人员。

如果在人员或材料选择方面未遵守上述要求，此微波炉的制造商对造成的损害将不承担任何责任。

此微波炉内没有用户可自行维修的零部件，如果此设备的电源导线损坏，则必须由制造商认可的合格维修人员更换，因为这需要特殊的工具。

警告：在使用前请确保插头和电源线未损坏。如果您出于任何理由要从此设备上去掉模压插头，请立即取下保险丝并处置插头。任何情况下此时都不要将插头连接到电源插座，因为这会有触电的危险。

电路：微波炉的安装电路应该与其他设备独立。否则可能会导致断路器跳闸、保险丝熔断或延长烹调时间。



快速查找指南

我要烹调某种食物。

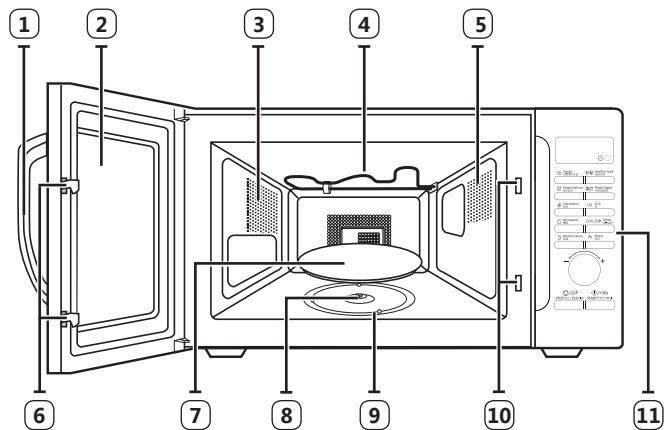
	1. 将食物放入微波炉。 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。
--	---

要额外增加 30 秒烹调时间。

	按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮一次或多次， 每按一次增加 30 秒。
	通过旋转 刻度盘旋钮 ，可以设置所需的时间。

微波炉功能

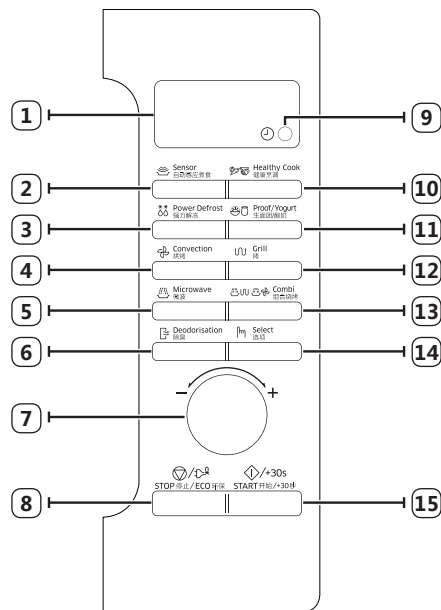
微波炉构造



1. 门把手
2. 门
3. 通风孔
4. 加热器
5. 灯
6. 门销

7. 转盘
8. 转盘转轴
9. 转盘支撑环
10. 安全门锁孔
11. 控制面板

控制面板



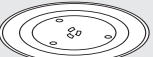
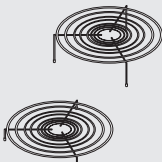
1. 显示屏
2. 自动感应煮食按钮
3. 强力解冻按钮
4. 烘烤按钮
5. 微波按钮
6. 除臭按钮
7. 刻度盘旋钮
8. 停止/环保按钮

9. 时钟设置按钮
10. 健康烹调按钮
11. 生面团/酸奶按钮
12. 烤按钮
13. 组合烧烤按钮
14. 选项按钮
15. 开始/+30秒按钮

简体中文 - 13

附件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

	1. 转盘支撑环 ，放在微波炉的中央。 目的： 转盘支撑环支持转盘。
	2. 转盘 ，放在转盘支撑环上，中间需安装在转盘转轴上。 目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。
	3. 高支架，低支架 ，放在转盘上。 目的： 金属支架可用于同时烹调两种食品。一小份可放在转盘上，另一份可放在支架上。 这些金属支架可在烤、烘烤和组合烹调中使用。

 **请勿**在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

微波炉用法

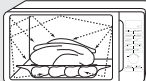
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则。

	1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。
	2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
	3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同： • 数量和密度 • 含水率 • 初始温度（是否冷冻）

 当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心。
- 整个食物内温度一致。

检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。
如果您有疑问，请参阅第 37 页上标题为“疑难解答”的部分。

- ☑ 微波炉的插头必须插入合适的电源插座。
转盘必须放在微波炉中正确的位置。
如果使用了除最大值（100 % - 900 W）之外的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。

	按 START/+30s（开始/+30秒） 按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的 START/+30s（开始/+30秒） 按钮。 结果： 微波炉对水进行加热， 时间持续 4 或 5 分钟。水会沸腾起来。
---	---

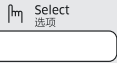
设置时间

当接通电源时，“88:88”和“12:00”会依次自动显示在显示屏内。
请设置当前时间。可以使用 24 小时或 12 小时两种表示法显示时间。
在以下情况，您必须设置时钟：

- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

- ☑ 进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。

	1. 按 时钟 按钮。
	2. 旋转 刻度盘旋钮 设置时间显示类型。 （12 小时或 24 小时）

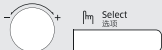
	3. 按 Select（选项） 按钮 完成设置。
	4. 旋转 刻度盘旋钮 来设置小时。
	5. 按 Select（选项） 按钮。
	6. 旋转 刻度盘旋钮 来设置分钟。
	7. 显示正确的时间后，按 Select（选项） 按钮来启动时钟。 结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。

烹调/加热

以下步骤说明如何烹调或加热食物。

☑ 请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。
切勿在微波炉空着时开启机器。

	1. 按 Microwave (微波) 按钮。 结果： 将显示以下指示：  (微波模式)
	2. 旋转 刻度盘旋钮，直到显示相应的功率级别。 此时，按 Select (选择) 按钮即可完成功率级别设置。 如果在 5 秒内没有设置功率级别，将自动变更到烹调时间设置步骤。
	3. 旋转 刻度盘旋钮，设置烹调时间。 结果： 显示烹调时间。
	4. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。 烹调开始，当烹调结束时： 微波炉会发出四声蜂鸣声，并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。 然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

调整烹调时间

您可以按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间

	要增加食物的烹调时间，按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。 例如：要增加三分钟，按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮六次。
	仅旋转 刻度盘旋钮 就可以调节烹调时间。 要增加烹调时间，请向右旋转；要减少烹调时间，请向左旋转。

停止烹调

任何时候您都可以停止烹调，以便：

- 检查食物
- 将食物翻面或搅拌食物
- 将食物放置一会

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	临时停止：打开微波炉门或按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮一次。 结果： 烹调停止。 要继续烹调，再次关上门并按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。
完全停止	完全停止：按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。 结果： 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。

设置节能模式

本微波炉具有节能模式。

	• 按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮。 结果： 关闭显示屏。 • 若要退出节能模式，请打开微波炉门或按 STOP/ECO (停止/环保) 按钮，然后显示屏上会显示当前时间。微波炉已可供使用。
---	--

自动节能功能

如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能，将取消该功能且将在 25 分钟后显示时钟。

在微波炉门打开时微波炉灯将在 5 分钟后关闭。

使用自动感应煮食功能

8 种 **自动感应煮食** 功能包括/提供预先编程的烹调时间。

您无需设置烹调时间和功率级别。

您可以通过旋转 **刻度盘旋钮** 来调整自动感应煮食的种类。

首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

 只能使用微波安全的碟子。

	1. 按 Sensor (自动感应煮食) 按钮。
	2. 通过旋转 刻度盘旋钮 选择烹调食物的类型。 有关各种预先编程的设置的描述，请参考下一页上的表格。
	3. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 烹调开始。当烹调结束时。 1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。 2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声（每隔一分钟一次）。 3) 重新显示当前时间。

 只能使用微波安全的容器。

 如果内部温度超过 60 °C，冷却风扇将运转 3 分钟。在微波炉冷却到自动感应煮食安全模式需要的温度之前，您暂时无法使用 **Sensor (自动感应煮食)** 按钮。

下表列出了 8 种 **自动感应煮食** 程序。它包含每种食物的建议份量、烹调后的待机时间和相应的说明。在程序开始时，屏幕上会显示自动感应煮食时段。经过这个时段后，微波炉会自动计算出烹调时间和功率级别，并且将会显示剩余烹调时间。烹调程序由自动感应系统控制，非常方便。

 取出时要戴微波炉手套！

代码/食物	份量	说明
1 饮料	150-250 克	将液体（常温）倒入瓷杯或大杯。 加热时不要盖杯盖。 放在转盘的中央。将杯子在微波炉中放置一会。 放置前后搅拌饮料。 取出杯子时要小心（请参见液体加热安全指示）。 放置 1-2 分钟。
2 椰菜	200-500 克	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如椰菜，然后准备成掰开的小花。 将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。 加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。 烹调后搅拌。 此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。放置 1-2 分钟。
3 切成片的胡萝卜	200-500 克	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如胡萝卜，然后切成均匀的圆形薄片。将它们放到带盖的玻璃碗中。 加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。 烹调后搅拌。此程序适合于切成片的胡萝卜以及花椰菜或大头菜。放置 1-2 分钟。
4 花椰菜	200-500 克	冲洗并清洁新鲜蔬菜，例如花椰菜，然后准备成掰开的小花。 将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。 加 30-45 毫升水（2-3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。 烹调后搅拌。 此程序适合于椰菜以及切成片的胡瓜、茄子、南瓜或青椒。放置 1-2 分钟。

代码/食物	份量	说明
5 带皮烤的土豆	200-800 克	冲洗并清洁土豆，每个 200 克。 刷上橄榄油，然后用刀刺破表皮。放在转盘上，摆成一圈。放置 2-3 分钟。
6 煮意大利面	100-300 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加 4 倍的沸水，一小撮盐并充分搅拌。 不盖盖子烹调。在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。放置 1-3 分钟。
7 小馄饨	200-400 克	将小馄饨放入瓷制深盘中。 将盘子放在转盘的中央。盖上塑料盖。 放置 2-3 分钟。
8 鸡块	200-500 克	给冷藏的鸡块刷上油和调味品。 将带皮的一面朝下放在低支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。 按开始按钮来继续烹调。放置 2-3 分钟。

自动感应烹调说明

自动传感器可通过检测烹调时食物产生的气体量自动烹调食物。

- 烹调食物时，会产生许多种类型的气体。
自动传感器通过检测食物产生的气体来确定适当的烹调时间和功率级别，您无需再设置烹调时间和功率级别。
- 当您在自动感应煮食期间将容器盖上盖子或包上塑料包装材料时，自动传感器将在容器中充满水蒸气时检测食物产生的气体量。
- 烹调快要结束之前，将开始对剩余的烹调时间倒计时。
如果需要，此时是转动或搅拌食物的最佳时机，以利于均匀烹调。
- 在自动传感器烹调食物之前，可在食物中加入香草、调味品或酱油。
请注意，盐或糖可能引起食物燃烧，所以应在烹调后添加这些配料。

用于自动感应煮食烹饪的器皿和盖子

- 要使用此功能获得良好的烹调效果，请按照本书的图表中的说明选择适当的容器和盖。
- 务必使用微波安全的容器，并用容器的盖或塑料包装材料将其盖上。在使用塑料包装材料时，将塑料包装的一角掀开以透出适量蒸汽。
- 在使用容器时请务必盖上盖子。如果该容器没有盖，请使用塑料包装材料。
- 容器中所盛的食物应至少占容器的一半。
- 显示屏开始倒计时时，需要搅拌或转动的食物应进行搅拌或转向自动感应烹调循环的末端。

重要指示

- 在安装好微波炉并将插头插入电源插座后，请不要拔下电源插头。气体传感器需要经过一段时间达到稳定状态后，才能实现令人满意的烹调效果。
- 在进行连续烹调操作时，不建议使用自动感应烹调功能，即一个烹调操作紧接着另一个。
- 应在通风的位置安装微波炉以利于烹调正常进行且保持气流畅通，并可确保传感器正确运行。
- 为了避免严重的后果，在房间中的温度太高或太低时，不要使用自动传感器。
- 不要使用挥发性洗涤剂来清洁微波炉。此类洗涤剂所产生的气体可能会影响传感器。
- 避免将微波炉放置在湿度高或散发气体的装置附近，因为这样将会妨碍自动传感器的正常性能。
- 务必保持炉内清洁。用湿布擦去所有飞溅物。此微波炉是专为家庭使用而设计的。

使用健康烹调功能

15 个**健康烹调**功能提供预先编程的烹调时间。

您无需设置烹调时间和功率级别。

您可以通过旋转 **刻度盘旋钮**来调整食物份量。

 只能使用微波安全的容器。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。关上微波炉门。

	1. 按 Healthy Cooking (健康烹调) 按钮。
	2. 通过旋转 刻度盘旋钮并随后按 Select (选项) 按钮来选择食物种类。 1) 谷物/面食 2) 蔬菜 3) 家禽/鱼
	3. 通过旋转 刻度盘旋钮来选择烹调食物的类型。 有关各种预先编程的设置描述，请参考下页的表。此时，再按一次 Select (选项) 按钮选择烹调食物的类型。
	4. 通过旋转 刻度盘旋钮来选择食物份量。
	5. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了有关 15 种健康烹调程序的份量和相应的说明。
包括谷物/面食（1）、蔬菜（2）和家禽/鱼（3）。

取出食物时要戴微波炉手套。

1. 谷物/面食

代码/食物	份量	说明
1-1 糙米	150-200 克 200-250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水。盖着盖子烹调。 在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。 放置 5-10 分钟。
1-2 藜麦	150-200 克 200-250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水。盖着盖子烹调。 在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。放置 1-3 分钟。
1-3 通心粉	100-150 克 200-250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加 4 倍的沸水，一小撮盐并充分搅拌。不盖盖子烹调。 在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。放置 1-3 分钟。

2. 蔬菜

代码/食物	份量	说明
2-1 四季豆	200-250 克 300-350 克	清洗四季豆。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。 如果烹调 200-250 克，加 30 毫升水（2 大汤匙）； 如果烹调 300-450 克，加 45 毫升水（3 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 放置 1-2 分钟。
2-2 菠菜	100-150 克 200-250 克	清洗菠菜。放到带盖的玻璃碗中。不要加水。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 放置 1-2 分钟。
2-3 削皮的土豆	300-350 克 400-450 克 500-550 克	冲洗土豆并削皮，切成两半，然后放到带盖的玻璃碗中。 加 15-30 毫升水（1-2 大汤匙）。烹调后搅拌。 如果烹调的食物量更大，请在烹调期间搅拌一次。 放置 3-5 分钟。
2-4 焗烤土豆	400-450 克 800-850 克	将新鲜焗烤土豆放入耐热的玻璃盘中。 将盘子放在低支架上。放置 2-3 分钟。
2-5 烤茄子	100-150 克 200-250 克	将茄子洗净并切片。刷上油和调味品。 将切片均匀地放在高支架上。 听见蜂鸣声后翻面。然后按开始按钮继续 （如果不翻面，微波炉会继续加热）。 放置 1-2 分钟。
2-6 烤西红柿	400-450 克 600-650 克	冲洗并清洁西红柿。 切成两半并放到微波炉用烤盘中。加入搓碎的干酪。 将烤盘放在高支架上。放置 1-2 分钟。

3. 家禽/鱼

代码/食物	份量	说明
3-1 鸡胸	300-350 克 400-450 克	冲洗鸡胸，然后放在瓷盘上。 盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 2 分钟。
3-2 火鸡胸	300-350 克 400-450 克	冲洗火鸡胸，放入微波炉用玻璃深盘中。 盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 2 分钟。
3-3 烤鸡胸	300-350 克 400-450 克	冲洗鸡胸、腌制并放在高支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 2 分钟。
3-4 烤鱼片	200-300 克 400-500 克	将鱼片均匀地放在高支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 1-2 分钟。
3-5 烤鲑鱼排	200-250 克 300-350 克	将鱼排均匀地放在高支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 2 分钟。
3-6 烤鱼	200-300 克 400-500 克	给整条鱼（鲑鱼或乌鲷鱼）的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接并排放在高支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 3 分钟。

使用发面/酸奶功能

5 种发面/酸奶功能包括/提供预先编程的烹调时间。
您无需设置烹调时间和功率级别。
在按 **Proof/Yogurt (生面团/酸奶)** 按钮之后，您可以通过旋转 **刻度盘旋钮** 来调整发面/酸奶类别。
首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

 Proof/Yogurt 生面团/酸奶 	1. 按 Proof/Yogurt (生面团/酸奶) 按钮。
  Select 选项 	2. 旋转 刻度盘旋钮 选择发面或酸奶然后按 Select (选项) 按钮。 1) 发面 2) 酸奶
	3. 通过旋转 刻度盘旋钮 选择烹调食物的类型。 您必须通过旋转 刻度盘旋钮 来选择编号。 有关各种预先编程的设置描述，请参考下页的表。
 START 开始/+30s 	4. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。

 使用酸奶功能期间，转盘无法使用。

下表列出了如何使用自动发酵程序来发面和自制酸奶的方法。

1. 发面

代码/食物	份量	说明
1-1 比萨面团	300-500 克	将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。
1-2 生蛋糕面团	500-800 克	将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。
1-3 生面包面团	600-900 克	将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。

2. 酸奶

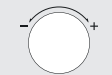
代码/食物	份量	说明
2-1 小杯	500 克	将 150 克普通酸奶平均倒入 5 个瓷杯或小玻璃罐中（每份 30 克）。每个杯子加入 100 毫升牛奶。食用保质期较长的牛奶（室温；脂肪含量为 3.5%）。每个杯子上盖好保鲜膜，放在转盘上摆成圆形。完成后，放入冰箱中冷藏 6 小时。 第一次制作酸奶时，建议使用干乳酸菌发酵粉。
2-2 大碗	500 克	将 150 克普通酸奶与 500 毫升保质期较长的牛奶（常温；脂肪含量为 3.5%）混合在一起。均匀地倒入大玻璃碗中。盖好保鲜膜并摆放在转盘上。完成后，放入冰箱中冷藏 6 小时。 第一次制作酸奶时，建议使用干乳酸菌发酵粉。

使用强力解冻功能

强力解冻功能可以解冻肉类、家禽、鱼、面包、蛋糕和水果。解冻时间和功率级别将自动设定。您只需选择程序和重量。

 只能使用微波安全容器。

打开微波炉门。将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。关上微波炉门。

	1. 按 Power Defrost (强力解冻) 按钮。
	2. 通过旋转 刻度盘旋钮 选择烹调食物的类型。 有关各种预先编程的设置 的描述，请参考下一页上的表格。此时，按 Select (选项) 按钮可选中食物类型。
	3. 通过旋转 刻度盘旋钮 来选择食物份量。
	4. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： - 解冻开始。 - 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。
	5. 再次按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮继续解冻。 结果： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

下表列出了各种**强力解冻**程序、份量和相应的说明。在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽和鱼放在玻璃平盘或磁盘上，将面包、蛋糕和水果摆放在吸油纸上。

代码/食物	份量	说明
1 肉类	200-1500 克	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。放置 20-90 分钟。
2 家禽	200-1500 克	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。放置 20-90 分钟。
3 鱼	200-1500 克	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。放置 20-80 分钟。
4 面包/蛋糕	125-1000 克	将面包水平放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。 如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。） 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。 此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。放置 10-60 分钟。
5 水果	100-600 克	将水果均匀地摆在玻璃平盘上。此程序适用于各种水果。放置 5-20 分钟。

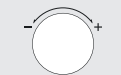
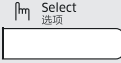
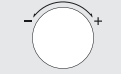
烘烤

利用烘烤模式，您可以使用与传统炉具相同的方式来烹调食物。此时，不使用微波模式。您可以根据需要在 40 °C 到 200 °C 的变化范围内设置温度。最长烹调时间为 60 分钟。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

请检查加热器是否位于水平位置。

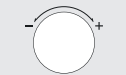
打开门，将容器放在低支架上，并安置在转盘上。

	1. 按 Convection (烘烤) 按钮。 结果： 将显示以下指示：  (烘烤模式) 180 °C (温度)
	2. 通过旋转 刻度盘旋钮设置温度。 (温度：40~200 °C，间隔 10 °C) 如果在 5 秒内没有设置温度，将自动变更到烹调时间设置步骤。
	3. 按 Select (选项) 按钮。
	4. 通过旋转 刻度盘旋钮设置烹调时间。 (如果您希望预热微波炉，请选择 “:0”)
	5. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 烹调开始： 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在 “End (结束)” 刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

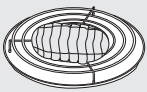
烤

利用烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘烤。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调 and 烤效果。

	1. 打开门，将食物放在支架上。
	2. 按 Grill (烤) 按钮。 结果： 将显示以下指示： UU (烤模式) 您不能设置烤的温度。
	3. 旋转刻度盘旋钮，设置烧烤时间。 最长烤时间为 60 分钟。
	4. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： 开始烤。 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

选择附件

	传统烘烤烹调需要餐具。不过，您应该只使用正常炉具所用的餐具。 微波安全容器通常不适用于烘烤烹调，不要使用塑料容器、盘子、纸杯、纸巾等。
---	--

如果您要选择组合烹调模式（微波和烤或烘烤），只能使用不损坏微波炉的微波安全容器。

- 有关适用的餐具和器皿的进一步详细信息，请参考第 27 页的“餐具指南”。

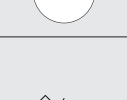
组合使用微波和烤

您还可以将微波烹调与烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘烤。

- 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。
玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。
- 请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。
如果使用高支架，可以获得更好的烹调 and 烧烤的效果。

打开微波炉门。将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。

将支架放在转盘上。关上微波炉门。

	1. 按 Combi (组合烧烤) 按钮。 结果： 将显示以下指示： Cb-1 (微波 + 烤)
	2. 使显示屏指示 Cb-1，然后按 Select (选项) 按钮。 结果： 将显示以下指示： 微波和烤组合模式 600 W (输出功率)
	3. 旋转 刻度盘旋钮，选择合适的功率级别，直到显示了相应的输出功率为止（600、450、300 W）。此时，按 Select (选项) 按钮即可完成功率级别设置。 - 您不能设置烤的温度。 - 如果在 5 秒内没有设置温度，将自动变更到烹调时间设置步骤。
	4. 旋转 刻度盘旋钮，设置烹调时间。 最长烹调时间为 60 分钟。
	5. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： - 组合烹调开始。 - 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

组合使用微波和烘烤

组合烹调使用微波能量和烘烤加热。此时，无需进行预热，因为微波能量可以立即获得。

许多食物都可以用组合模式烹调，特别是：

- 烤肉和家禽
- 派和蛋糕
- 鸡蛋和干酪菜

☑ 请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。

☑ 请始终在接触微波炉中的容器时使用微波炉手套，因为容器会非常热。如果使用低支架，可以获得更好的烹调效果和食物颜色。

打开微波炉门。将食物放在转盘上或放在应安置在转盘上的低支架上。关上微波炉门。加热器必须水平放置。

	1. 按 Combi (组合烧烤) 按钮。 结果： 将显示以下指示： Cb - 1 (微波 + 烤)
	2. 通过旋转 刻度盘旋鈕使显示屏指示 Cb-2 (微波 + 烘烤)，然后按 Select (选项) 按钮。
	3. 旋转 刻度盘旋鈕，选择合适的功率级别，直到显示了相应的输出功率为止 (600、450、300、180、100 W)。此时，按 Select (选项) 按钮即可完成功率级别设置。 • 如果在 5 秒内没有设置功率级别，将自动变更到烹调时间设置步骤。(默认设置：180 °C)

	4. 通过旋转 刻度盘旋鈕选择合适的温度。 (温度：200~40 °C)。此时，按 Select (选项) 按钮即可完成温度设置。 • 如果在 5 秒内没有设置温度，将自动变更到烹调时间设置步骤。 结果： 将显示以下指示：  (微波和烘烤组合模式) 600 W (输出功率) 180 °C (温度)
	5. 旋转 刻度盘旋鈕，设置烹调时间。 • 最长烹调时间为 60 分钟。
	6. 按 START/+30s (开始/+30秒) 按钮。 结果： • 组合烹调开始。 • 微波炉加热到所需的温度，然后，微波烹调继续进行，直到烹调结束。 • 烹调结束时，微波炉会发出四声蜂鸣声并在“End (结束)”刻度上闪烁四次。然后，微波炉每隔一分钟就发出一次蜂鸣声。

使用除臭功能

烹调有气味的食物后或微波炉内产生大量烟尘时使用此功能。
首先清洁微波炉内腔。



Deodorisation
除臭

完成清洁之后，按 **Deodorisation (除臭)** 按钮。
按 **Deodorisation (除臭)** 按钮时，将立即自动开始运行。完成除臭之后，微波炉会发出四声蜂鸣声。

- 除臭时间默认设置为 5 分钟。只要按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，除臭时间就会增加 30 秒。
- 最长除臭时间为 15 分钟。

使用儿童安全锁功能

您的微波炉配备有特殊的儿童安全锁程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。



Select
选项



STOP/ECO
(停止/环保)

1. 同时按 **Select (选项)** 按钮和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮保持 1 秒钟。

结果：

- 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。
- 显示屏显示 “L”。



Select
选项



STOP/ECO
(停止/环保)

2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按 **Select (选项)** 按钮和 **Stop/Eco (停止/环保)** 按钮保持 1 秒钟。

结果：

可以正常使用微波炉。

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。



STOP/ECO
(停止/环保)



START/+30s
(开始/+30秒)

1. 同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。

结果：

- 将显示以下指示。

OFF

- 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。



STOP/ECO
(停止/环保)



START/+30s
(开始/+30秒)

2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。

结果：

- 将显示以下指示。

On

- 微波炉正常运行。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓ X	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	X	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	X	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。

餐具	微波安全	备注
金属		
• 盘子	X	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	X	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调 and 加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸	X	可能会产生电弧。
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓ X	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ : 推荐

✓ X : 小心使用

X : 不安全

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。微波导致食物中的分子快速移动。这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：

餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：

多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖

在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以用不同的方式覆盖食物：例如，用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

待机时间

烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。
烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）
菠菜	150 克	600 W	5-6
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		
椰菜	300 克	600 W	8-9
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		
豌豆	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		
四季豆	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		
多种蔬菜 （胡萝卜/豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		
什锦蔬菜 （中国口味）	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟后再食用。		

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升 (2-3 大汤匙) 冷水, 除非对加水量另有建议, 见下表。盖着盖子烹调最短时间 - 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。

烹调过程中搅拌一次, 烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。待机时间为 3 分钟, 在此期间盖上盖子。

提示: 将新鲜蔬菜切成大小均匀的块。块切得越小, 烹调速度越快。

食物	份量	功率	时间 (分钟)
椰菜	250 克	900 W	4½-5
	500 克		7-8
说明 准备成大小相同的小花。将茎放在中央。放置 3 分钟后再食用。			
芽甘蓝	250 克	900 W	6-6½
	说明 加 60-75 毫升水 (5-6 大汤匙) 。放置 3 分钟后再食用。		
胡萝卜	250 克	900 W	4½-5
	说明 将胡萝卜切成大小相同的薄片。放置 3 分钟后再食用。		
花椰菜	250 克	900 W	5-5½
	500 克		7½-8½
说明 准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。 放置 3 分钟后再食用。			
小胡瓜	250 克	900 W	4-4½
说明 将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水 (2 大汤匙) 或一块黄油。 烹调到小胡瓜稍微软一点即可。放置 3 分钟后再食用。			

食物	份量	功率	时间（分钟）
茄子	250 克	900 W	3½-4
	说明 将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。放置 3 分钟后再食用。		
韭葱	250 克	900 W	4-4½
	说明 将韭葱切成片。放置 3 分钟后再食用。		
蘑菇	125 克 250 克	900 W	1½-2 2½-3
	说明 准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。放置 3 分钟后再食用。		
洋葱	250 克	900 W	5-5½
	说明 将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。放置 3 分钟后再食用。		
辣椒	250 克	900 W	4½-5
	说明 将辣椒切成小片。		
土豆	250 克 500 克	900 W	4-5 7-8
	说明 对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。放置 3 分钟后再食用。		
大头菜	250 克	900 W	5½-6
	说明 将大头菜切成小块。放置 3 分钟后再食用。		

米饭和面食烹调指南

- 米饭：** 使用较大的带盖耐热玻璃碗 - 烹调过程中大米的体积会加倍。盖上盖子。烹调结束后，在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
- 备注：烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。
- 面食：** 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。盖上盖子。烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）
大米 （煮成半熟的）	250 克	900 W	15-16
	375 克		17½-18½
	说明 加入双倍的冷水。放置 5 分钟后再食用。		
糙米 （煮成半熟的）	250 克	900 W	20-21
	375 克		22-23
	说明 加入双倍的冷水。放置 5 分钟后再食用。		
混合米 （大米 + 菰米）	250 克	900 W	16-17
	说明 加 500 毫升冷水。放置 5 分钟后再食用。		
混合谷物 （大米 + 谷物）	250 克	900 W	17-18
	说明 加 400 毫升冷水。放置 5 分钟后再食用。		
面食	250 克	900 W	10-11
	说明 加 1000 毫升热水。放置 5 分钟后再食用。		

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20 °C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 °C。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。

有关指南，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。

如果可能，食用前再次搅拌。

加热液体和婴儿食物时应特别注意。为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。

避免过度加热（从而烧坏）食物。最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和待机时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。务必确保加热的食物被充分均匀加热。

加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。

建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。

加热液体和婴儿食物时应特别注意。另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。

如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

加热婴儿食物

婴儿食物：放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌！食用前放置 2-3 分钟。再次搅拌并检查温度。建议的食用温度：30-40 °C 之间。

婴儿牛奶：将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议的食用温度：大约 37 °C。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。

下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）
饮料 （咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯）	900 W	1-1½
	300 毫升（2 杯）		2-2½
	450 毫升（3 杯）		3-3½
	600 毫升（4 杯）		3½-4
	说明 倒入杯中，不盖盖子加热： 如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。 放置期间放在微波炉中并充分搅拌。放置 1-2 分钟后再食用。		
汤（冷藏）	250 克	900 W	2½-3
	350 克		3-3½
	450 克		3½-4
	550 克		4½-5
	说明 将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。 加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。放置 2-3 分钟后再食用。		

食物	份量	功率	时间 (分钟)
炖品 (冷藏)	350 克	600 W	4½-5½
	说明 将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。 放置 2-3 分钟后再食用。		
带汁的面食 (冷藏)	350 克	600 W	3½-4½
	说明 将面条 (意大利式细面条或鸡蛋宽面条) 放在瓷制平盘上。 盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。放置 3 分钟后再食用。		
带汁的带馅面食 (冷藏)	350 克	600 W	4-5
	说明 将带馅面食 (馄饨或饺子) 放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。 放置 3 分钟后再食用。		
盒饭 (冷藏)	350 克 450 克	600 W	4½-5 5½-6½
	说明 将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。 放置 3 分钟后再食用。		
现成的奶酪火锅 (冷藏)	400 克	600 W	6-7
	说明 将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。 加热过程中及加热后不时地搅拌一下。食用前充分搅拌。 放置 1-2 分钟后再食用。		

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间
婴儿食物 (蔬菜 + 肉)	190 克	600 W	30 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。 喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。 放置 2-3 分钟后再食用。		
婴儿麦片粥 (谷物 + 牛奶 + 水果)	190 克	600 W	20 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。 喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。 放置 2-3 分钟后再食用。		
婴儿牛奶	100 毫升	300 W	30-40 秒
	200 毫升		1 分钟到 1 分钟 10 秒。
	说明 充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。 不盖盖子烹调。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。 放置 2-3 分钟后再食用。		

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。时常检查食物以确保它摸上去不会变热。如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。

将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。

完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 -20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

食物	份量	功率	时间 (分钟)
肉类			
	肉馅		
	250 克	180 W	6-7
	500 克		8-13
猪排	250 克	180 W	7-8
	说明 将肉放在转盘上。用铝箔包住较薄的边缘。 解冻时间过半后翻过来！放置 15-30 分钟后再食用。		

(续)

食物	份量	功率	时间 (分钟)
家禽 鸡块 整鸡	500 克 (2 块)	180 W	14-15
	1200 克	180 W	32-34
	说明 首先, 将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上, 将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。 解冻时间过半后翻过来! 放置 15-60 分钟后再食用。		
鱼 鱼片 整鱼	200 克	180 W	6-7
	400 克	180 W	11-13
	说明 将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。 解冻时间过半后翻过来! 放置 10-25 分钟后再食用。		
水果 浆果	300 克	180 W	6-7
	说明 将水果摆在圆玻璃平盘上 (直径较大的)。 放置 5-10 分钟后再食用。		
面包 面包卷 (每个大约 50 克) 烤面包/三明治	2 片	180 W	1-1½
	4 片		2½-3
	250 克	180 W	4-4½
说明 将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包, 垫上吸油纸, 放在转盘中央。解冻时间过半后翻过来! 放置 5-20 分钟后再食用。			

烤

烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。

该元件在微波炉门关上、转盘旋转时运转。转盘的旋转使食物更均匀地烤成焦色。将烤架预热 3-5 分钟, 这样能使食物更快地烘焦。

适合烤的餐具:

应该耐火, 可以含有金属。

不要使用任何类型的塑料餐具, 因为这种餐具会融化。

适合烤的食物:

排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

安全指示:

切记, 无论何时, 只要单独使用烤模式, 食物必须放在高支架上, 除非提供了另外的建议。

微波 + 烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。

此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。

由于转盘在不停旋转, 食物被均匀地烤焦。此型号的产品提供以下三种组合模式: 600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波 + 烤烹调时使用的餐具

请使用微波可以穿透的餐具。餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具, 因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烤烹调的食物:

适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食 (这类食物需要加热和烤焦, 如烤面条) 以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。

另外, 此模式还可以用于较厚的块状食物, 对于这样的食物, 最好将表面烤得焦黄酥脆 (如鸡块, 烹调进行到一半时, 将食物翻面)。

有关进一步的详细信息, 请参考烤烹调指南表。

安全指示:

只要使用组合模式 (微波 + 烤), 食物就应该放在高支架上, 除非提供了另外的建议。请参考下表中的指示。

如果要使食物的两面都烤焦, 必须将食物翻面。

新鲜食物的烤指南

用烤功能将烤架预热 2-3 分钟。此表中的功率级别和时间可用作烤烹调指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
吐司片	4 片 (每片 25 克)	只烤	3-4	2-3
	说明 将吐司片并排放在高支架上。			
烤西红柿	400 克 (2 块)	300 W + 烤	5-6	-
	说明 将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。 在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。 放置 2-3 分钟。			
西红柿干酪吐司	4 片 (300 克)	300 W + 烤	4-5	-
	说明 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。			
夏威夷吐司 (火腿、菠萝、干酪片)	4 个 (500 克)	300 W + 烤	5-6	-
	说明 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。			
烤土豆	500 克	600 W + 烤	7-8	-
	说明 将土豆切成两半。 将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。			

新鲜食物	份量	功率	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
焗烤土豆/蔬菜 (冷藏)	450 克	450 W + 烤	9-11	-
	说明 将新鲜焗烤菜放入耐热的小玻璃盘中。将盘子放在高支架上。 烹调后，放置 2-3 分钟。			
烤苹果	2 个苹果 (大约 400 克)	300 W + 烤	7-8	-
	说明 将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。 将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。			
鸡块	500 克 (2 块)	300 W + 烤	8-10	6-8
	说明 给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。 烤完后，放置 2-3 分钟。			
烤鸡	1200 克	450 W + 烤	18-19	17
	说明 给鸡刷上油和调味品。将鸡放在低支架上。烤完后，放置 5 分钟。			
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5-7	5½-6½
	说明 给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。 将两条鱼头尾相接并排放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。			

烘烤

利用烘烤烹调是一种众所周知的烹调方法，是在有热空气的传统炉具中烹调食物的传统方法。

加热器和风扇放在微波炉后壁上，这样，热空气就可以循环流动。此模式由顶部加热器来加热。

烘烤烹调的餐具：

可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。

适合烘烤烹调的食物：

所有饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及加大量水果的蛋糕、鸡蛋糕点和蛋奶酥都应该用这种模式制作。

微波 + 烘烤

此模式将微波能量与热空气结合在一起，因此在缩短烹调时间的同时，使食物的表面焦黄酥脆。

烘烤烹调是一种众所周知的传统烹调方法：利用微波炉后壁上的风扇使热空气循环流动来烹调食物。

微波 + 烘烤烹调时使用的餐具：

应该能让微波穿透。应该是不损坏微波炉的（例如，没有金属镶边的玻璃制品、陶器或瓷器）；类似微波 + 烧烤模式中描述的餐具。

适合微波 + 烘烤烹调的食物：

所有种类的肉和家禽、以及砂锅菜和焗烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、派和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

新鲜和冷冻食物的烘烤指南

利用自动预热功能进行烘烤预热，预热到所需的温度。

此表中的功率级别和时间可用作烘烤烹调指南。取出时要戴微波炉手套。

新鲜食物	份量	功率	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
比萨 冷冻比萨 (烤好的现成比萨)	300 克	第 1 步 300 W + 200 °C 第 2 步 烤	11-12	2-3
说明 将比萨放在低支架上。烘焙后，放置 2-3 分钟。				
面食 冷冻的宽面条	400 克	第 1 步 450 W + 200 °C 第 2 步 烘烤 200 °C	15-16	5-6
说明 放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。 将冷冻的焗烤面食放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。				
肉类 烤牛肉/烤羊肉 (五分熟)	1200-1300 克	600 W + 180 °C	20-23	10-13
说明 给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。 将肉放在低支架上，较肥的一面朝下。 烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。				
烤鸡	1000-1100 克	450 W + 200 °C	20-22	20
说明 给鸡刷上油和调味品。 先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。 放置 5 分钟。				

新鲜食物	份量	功率	第 1 步 (分钟)	第 2 步 (分钟)
面包				
新鲜面包卷	6 个 (350 克)	100 W + 180 °C	8-10	-
	说明 将面包卷摆成一圈，放在低支架上。放置 2-3 分钟。			
大蒜面包 (预烘烤的冷藏面包)	200 克 (1 片)	180 W + 200 °C	8-10	-
	说明 将冷藏的椰子面包放在烘焙纸上，再放到低支架上。 烘焙后，放置 2-3 分钟。			
蛋糕				
大理石花纹蛋糕 (新鲜的生面团)	500 克	仅限 180 °C	38-43	-
	说明 将新鲜的生面团放在一个小的矩形黑色金属烤盘 (长度为 25 厘米) 上。 将蛋糕放在低支架上。烘焙后，放置 5-10 分钟。			
小蛋糕 (新鲜的生面团)	10 x 28 克	仅限 160 °C	26-28	-
	说明 将新鲜的生面团均匀地放入纸杯，然后放在烘焙盘上，再把烘焙盘放在低支架上。烘焙后，放置 5 分钟。			
饼干 (新鲜的生面团)	200-250 克	仅限 200 °C	15-20	-
	说明 将冷藏的牛角包放在烘焙纸上，再放到低支架上。			
冷冻蛋糕	1000 克	180 W + 180 °C	18-20	-
	说明 将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。 在解冻和加热后，放置 15-20 分钟。			

提示与技巧

溶化黄油

将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

溶化巧克力

将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。溶化过程中搅拌一两次。取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜

将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶

将明胶片 (10 克) 放在冷水中浸泡 5 分钟。将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。使用 300 W 的功率加热 1 分钟。融化后搅拌。

制作糖浆/糖衣 (用于蛋糕)

将速溶糖浆 (大约 14 克) 与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱

将 600 克水果 (例如多种浆果) 放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。
加 300 克果酱糖并充分搅拌。使用 900 W 盖上盖子加热 10-12 分钟。
烹调过程中多次搅拌。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。
盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁

按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶 (500 毫升) 混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。烹调过程中充分搅拌多次。

烘烤杏仁片

将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。
使用 600 W 烘烤 3½ 到 4½ 分钟，烘烤过程中多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。取出时要戴微波炉手套！

疑难解答和错误代码

疑难解答

如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。

这是正常现象。

- 炉内结露。
- 门和外壳附近有雾。
- 门和外壳附近有灯光。
- 门和通风口有蒸汽飘出。

按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮后微波炉没有启动。

- 门是否完全关好？

根本未烹调食物。

- 是否已正确设置了定时器并且/或者按了 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮？
- 门是否关好？
- 电路是否过载并因此烧断了保险丝或触发了断路器？

食物被烹调过度或未煮熟。

- 是否为食物的类型设置了合适的烹调时间？
- 是否选择了合适的功率级别？

灯泡不亮。

- 为安全起见，请勿自行更换灯泡。请联系最近的授权三星客户服务中心，安排合格的工程师来更换灯泡。

微波炉对收音机或电视造成干扰。

- 微波炉工作时可能会对电视或收音机造成轻微的干扰。这是正常现象。要解决此问题，安装微波炉时远离电视、收音机和天线。
- 如果微波炉的微处理器探测到干扰，显示屏需重新设置。要解决此问题，拔下电源插头再插上。重设时间。

炉内有火花和噼啪声（电弧）。

- 是否使用了带金属边的碟子？

- 是否把叉子或其他金属器具放在炉内？
- 铝箔是否离内壁太近？

开始运行时出现烟雾和难闻的气味。

- 这是新部件加热时出现的临时情况。运行 10 分钟后烟雾和气味将完全消失。为了更快速地去异味，可将柠檬或柠檬汁放在微波炉内运行一会儿。

- ☒ 如以上指南仍然不能让您解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。请了解以下信息：

- 通常印在微波炉后面的型号和序列号
- 您的保修服务的细节
- 问题的清楚描述

然后联系您当地的经销商或三星售后服务。

错误代码

显示“SE”消息。

- 清洁按键并检查微波炉表面按键周围是否有水。关闭微波炉，并重新尝试设置。如果仍然显示该信息代码，请联系您当地的三星客户服务中心。

显示“E-12”消息。

- “E-12”消息表示气体感应器短路。如果先前在微波炉中烹调食物之后，立刻又使用微波炉，可能会由于微波炉内壁湿度太高而导致发生此错误。在这种情况下，可能会由于气体感应器失灵而关闭微波炉，请重新设置。如果仍然发生此错误，请联系您当地的三星客户服务中心。

显示“E-24”消息。

- 在微波炉可能会出现过热之前，会显示“E-24”消息。如果出现“E-24”消息，按“停止/环保”键以使用初始化模式。请在微波炉冷却之后，再重新尝试使用微波炉。如果仍然会显示“E-24”消息，请联系您当地的三星客户服务中心。

- ☒ 如果出现任何上述未列出的代码，或建议的解决方案未能解决问题，请联系您当地的三星客户服务中心。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	MC286TATC**
电源	240 V ~ 50 Hz
耗电量	
最大功率	3050 W
微波	1400 W
烤 (加热器)	1650 W
烘烤 (加热器)	最大 2300 W
MWO 输出功率	900 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸 (宽 x 高 x 深)	
外部	517 x 297 x 467 毫米
微波炉内壁	358 x 235.5 x 327 毫米
容积	28 升
重量	
净重	约 17.8 千克

备忘录

备忘录

备忘录



问题或建议

国家（地区）	呼叫	或访问我们
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	9612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	01-2399888	
SRI LANKA	0094117540540 0094115900000	

DE68-04126T-00



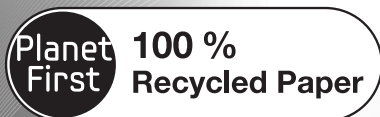
Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !

MC286TATC**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.



contents

Safety information	2
Quick look-up guide	12
Oven features.....	13
Oven.....	13
Control panel	13
Accessories	14
Oven use.....	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	15
Setting the time	15
Cooking/Reheating	16
Power levels and time variations	16
Adjusting the cooking time.....	16
Stopping the cooking.....	17
Setting the energy save mode.....	17
Using the sensor cook features.....	17
Using the healthy cooking features	19
Using the dough proof/yogurt features.....	21
Using the power defrost features	22
Convection	23
Grilling	24
Choosing the accessories.....	24
Combining microwaves and grill.....	24
Combining microwaves and convection.....	25
Using the deodorisation features.....	26
Using the child lock features	26
Switching the beeper off	26
Cookware guide	27
Cooking guide.....	28
Troubleshooting and error code	37
Troubleshooting	37
Error code	37
Technical specifications	38

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Warning; Explosive material

 Do NOT attempt.

 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING

(Microwave function only)

- ☐ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- ☐ **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- ☐ This appliance is intended to be used in household only.

 **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

 **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
☞	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
☒	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☞	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
☒	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
☞	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
☒	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

 WARNING
(Oven function only) - Optional

	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
---	--

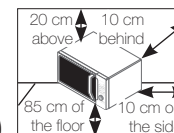
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
☐	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
☐	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
 3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
 4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

- ❑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

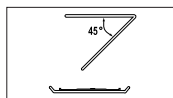
The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)
- ❑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
 - ❑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- ✎ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly
- ✎ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

❑ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

- ❑ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ❑ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ❑ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorized Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING		⚠	⚠	⚠	⚠
❌	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
🚫	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
🚫	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
🔌	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
★	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. - Cover with a clean, dry dressing. - Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION					
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
☐	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
☐	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
☐	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
☐	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
★	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
★	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

☐	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
★	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
★	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - door (bent)
 - door hinges (broken or loose)
 - door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

INSTALLATION & WIRING INSTRUCTIONS

IMPORTANT NOTE :

The mains lead on this equipment is supplied with a moulded plug incorporating a fuse.

The value of the fuse is indicated on the pin face of the plug and, if it requires replacing, a fuse approved to BS1363 of the same rating must be used.

Never use the plug with the fuse cover omitted if the cover is detachable. If a replacement fuse cover is required, it must be of the same colour as the pin face of the plug.

Replacement covers are available from your Dealer. If the fitted plug is not suitable for the power points in your house or the cable is not long enough to reach a power point, you should obtain a suitable safety approved extension lead or consult your Dealer for assistance. However, if there is no alternative to cutting off the plug, remove the fuse and then safely dispose of the plug. Do not connect the plug to a mains socket, as there is a risk of shock hazard from the bared flexible cord.

WIRING INSTRUCTIONS

WARNING THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

This appliance must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a mains lead which includes an earth wire for connecting to the earth terminal of your mains plug. The plug must be plugged into a socket that is properly installed and earthed.

 The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green and yellow : Earth
- Blue : Neutral
- Brown : Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows.

Connect the green and yellow wire to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ($\perp$) or coloured green or green-and-yellow.

Connect the blue wire to the terminal marked with the letter N or coloured black.

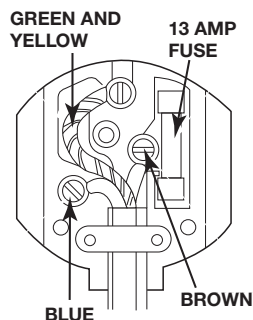
 Consult a qualified electrician or service technician if in doubt about any of these instructions.

The manufacturer of this oven will not accept any liability for damage to persons or material for non observance of these requirements.

There are no user-serviceable parts inside the oven and if the mains lead of this appliance is damaged, it must only be replaced by qualified service personnel approved by the manufacturer because special tools are required.

 **WARNING :** Ensure that the plug and power cord are not damaged before use. If you have any reason to remove the moulded plug from this appliance, immediately remove the fuse and dispose of the plug. Do not connect the plug to a mains socket under any circumstances as there is a danger of electric shock.

 **CIRCUITS :** Your microwave oven should be operated on a separate circuit from other appliances. Failure to do this may cause the circuit breaker to trip, the fuse to blow, or the food to cook more slowly.



quick look-up guide

I want to cook some food.

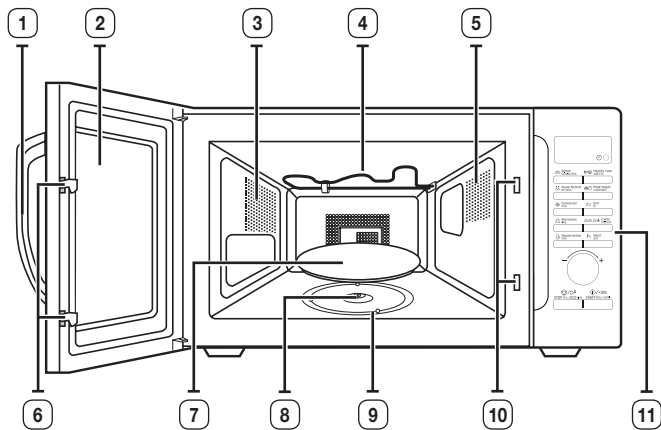
	1. Place the food in the oven. Press the START/+30s button. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.
--	---

If you want to add an extra 30 seconds.

	Press START/+30s button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
	By turning the Knob Dial , You can set the time as you want.

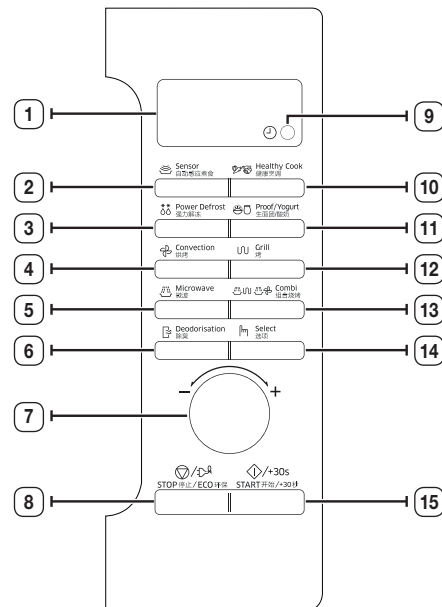
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. DOOR | 8. COUPLER |
| 3. VENTILATION HOLES | 9. ROLLER RING |
| 4. HEATING ELEMENT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. LIGHT | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR LATCHES | |

CONTROL PANEL



- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. DISPLAY | 9. CLOCK SETTING BUTTON |
| 2. SENSOR BUTTON | 10. HEALTHY COOKING BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 11. PROOF/YOGURT BUTTON |
| 4. CONVECTION BUTTON | 12. GRILL BUTTON |
| 5. MICROWAVE BUTTON | 13. COMBI BUTTON |
| 6. DEODORISATION BUTTON | 14. SELECT BUTTON |
| 7. KNOB DIAL | 15. START/+30s BUTTON |
| 8. STOP/ECO BUTTON | |

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

	1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.
	2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.
	3. High rack, Low rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.

 **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

	1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
	2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
	3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food: • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)

 As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 37.

-  The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable. Close the door.

	Press the START/+30s button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the START/+30s button the appropriate number of times. Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.
---	--

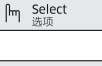
SETTING THE TIME

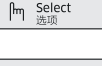
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

-  Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

	1. Press the Clock button.
	2. Turn the Knob Dial to set time display type. (12H or 24H)
	3. Press the Select button to complete the setup.

	4. Turn the Knob Dial to set the hour.
	5. Press the Select button.
	6. Turn the Knob Dial to set the minute.
	7. When the right time is displayed, press the Select button to start the clock. Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

 ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

	1. Press the Microwave button. Result: The following indications are displayed:  (microwave mode)
	2. Turn the Knob Dial until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Select button to set the power level. If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Set the cooking time by turning the Knob Dial. Result: The cooking time is displayed.
	4. Press the START/+30s button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished. - The oven beep and flash "End" 4 times. - The oven will then beep one time per minute.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

	To increase the cooking time of your food during cooking, press the START/+30s button once for each 30 seconds that you wish to add. Example: To add three minutes, press the START/+30s button six times.
	Just turning Knob Dial to adjust cooking time. To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Completely : Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

	• Press the STOP/ECO button. Result: Display off. • To remove energy save mode, open the door or press the STOP/ECO button and then display shows current time. The oven is ready for use.
---	--

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE SENSOR COOK FEATURES

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Knob Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Use only dishes that are microwave-safe.

	1. Press the Sensor button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Knob Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
	3. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

 If the inside temperature is over the 60 °C, cooling fan will operate for 3 minutes. You can't use **Sensor** button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

 Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	200-500 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.

You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Knob Dial**.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

 Healthy Cook 健康烹调 	1. Press the Healthy Cooking button.
  Select 选择 	2. Select the category of food by turning the Knob Dial and press the Select button. 1) Grain/Pasta 2) Vegetables 3) Poultry/Fish
  Select 选择 	3. Select the type of food that you are cooking by turning the Knob Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the Knob Dial .
 /+30s START 开始 /+30分 	5. Press the START/+30s button. Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

 Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-450 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass overware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	200-300 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

USING THE DOUGH PROOF/YOGURT FEATURES

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Knob Dial** after press the **Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

 Proof/Yogurt 生面团/酸奶	1. Press the Proof/Yogurt button.
 Select 选择	2. Select the Dough Proof or Yogurt by turning Knob Dial and press the Select button. 1) Dough proof 2) Yogurt
	3. Select the type of food that you are cooking by turning the Knob Dial . You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the Knob Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
 START 开始 / +30秒	4. Press the START/+30s button.

 Turntable is not operating during yogurt cooking.

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3,5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

USING THE POWER DEFROST FEATURES

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

 Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

	1. Press the Power Defrost button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Knob Dial . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the Select button to select the type of food.
	3. Select the size of the serving by turning the Knob Dial .
	4. Press the START/+30s button. Result: - Defrosting begins. - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
	5. Press the START/+30s button again to continue defrosting. Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

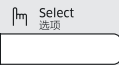
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

	1. Press the Convection button. Result: The following indications are displayed:  (convection mode) 180 °C (temperature)
	2. Set the temperature by turning the Knob Dial . (Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval) • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	3. Press the Select button.
	4. Set the cooking time by turning the Knob Dial . (If you want to preheat the oven, select “ : 0”)
	5. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts: • When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

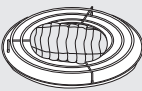
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

	1. Open the door and place the food on the rack.
	2. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed: UU (grill mode) • You cannot set the temperature of the grill.
	3. Set the grilling time by turning the Knob Dial . • The maximum grilling time is 60 minutes.
	4. Press the START/+30s button. Result: Grilling starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

	Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven. Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
---	---

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

- ☞ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 27.

COMBINING MICROWAVES AND GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

- ☞ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ☞ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

	1. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
	2. Make the display indicating Cb-1, and then press the Select button. Result: The following indications are displayed: 微波 UU (microwave & grill combi mode) 600 W (output power)
	3. Select the appropriate power level by turning the Knob Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the Select button to set the power level. • You cannot set the temperature of the grill. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
	4. Set the cooking time by turning the Knob Dial . • The maximum cooking time is 60 minutes.
	5. Press the START/+30s button. Result: • Combination cooking starts. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

 Combi 组合烧烤	1. Press the Combi button. Result: The following indications are displayed: Cb - 1 (Microwave + Grill)
 Select 选择	2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the Knob Dial, and then press the Select button.
 Select 选择	3. Select the appropriate power level by turning the Knob Dial until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the Select button to set the power level. • If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

 Select 选择	4. Select the appropriate temperature by turning the Knob Dial (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the Select button to set the temperature. • If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. Result: The following indications are displayed:  (microwave & convection combi mode) 600 W (output power) 180 °C (temperature)
	5. Set the cooking time by turning the Knob Dial. • The maximum cooking time is 60 minutes.
	6. Press the START/+30s button. Result: • Combination cooking starts. • The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. • When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE DEODORISATION FEATURES

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.

 Deodorisation 除臭	Press the Deodorisation button after you have finished cleaning. As soon as you press the Deodorisation button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.
	The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the START/+30s button is pressed.
	The maximum deodorisation time is 15 minutes.

USING THE CHILD LOCK FEATURES

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

 Select 選択	1. Press the Select button and STOP/ECO button at the same time for 1 second. Result: • The oven is locked (no functions can be selected). • The display shows “L”.
 Select 選択	2. To unlock the oven, Press the Select button and STOP/ECO button at the same time for 1 second. Result: The oven can be used normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

	1. Press the START/+30s and STOP/ECO button at the same time. Result: • The following indication is displayed.
	2. To switch the beeper back on, press the START/+30s and STOP/ECO button again at the same time. Result: • The following indication is displayed.

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓ ✗ : Use caution

✗ : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.			
Mixed Rice (Rice + Wild rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat Minced Meat Pork Steaks	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	18-19	17
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVE + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for Microwave + Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	300 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Grill	11-12	2-3
Pasta Frozen Lasagne	400 g	1 step 450 W + 200 °C 2 step Conv. 200 °C	15-16	5-6
Meat Roast Beef/ Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 200 °C	20-22	20

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Fresh Bread Rolls Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Cake Marble Cake (Fresh Dough) Small Cakes (Fresh Dough) Cookies (Fresh Dough) Frozen Cake	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
	10 x 28 g	Only 160 °C	26-28	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-12" message indicates.

- The "E-12" message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished. In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

"E-24" message indicates.

- Before the microwave can overheat, the "E-24" message appears on the display. If the "E-24" message appears, press the Stop/Eco key to utilize the initialization mode. After the oven cools, try operating the oven. If the "E-24" message appears again, contact your local Samsung Customer Care Centre.

 For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC286TATC**
Power source	240 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Maximum power	3050 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1650 W
Convection (heating element)	Max. 2300 W
MWO Output power	900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside	517 x 297 x 467 mm
Oven cavity	358 x 235.5 x 327 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	17.8 kg approx.

MEMO

MEMO

MEMO



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	9612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	01-2399888	
SRI LANKA	0094117540540 0094115900000	

DE68-04126T-00